

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Российский государственный университет туризма и сервиса" (ФГБОУ ВО "РГУТИС")

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 10 от 19.04.2021 г.

Утверждаю
Ректор _____ А.А. Федупин

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального
образования - программы подготовки специалистов среднего звена

43.02.14	Гостиничное дело				
<i>код</i>	<i>наименование специальности</i>				
по программе	базовой подготовки	на базе	основного общего образования		
квалификация:	специалист по гостеприимству				
форма обучения	очная	срок получения образования	3 года 10 месяцев	дата начала подготовки по УП	01.09.2021
профиль получаемого профессионального образования	социально-экономический				
<i>при реализации программы среднего (полного) общего образования</i>					
Приказ об утверждении ФГОС	от	09.12.2016	№	1552	

Разработчик:

Руководитель ОПОП СПО ППССЗ _____ /Варламова А.В./

Согласовано:

Начальник учебно-организационного департамента _____ /Бычкова Е.А./

Департамент образовательных программ _____ /Плотникова С.В./

Календарный учебный график 43.02.14 Гостиничное дело, очная форма обучения, 2021 год

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь			Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл - 2 авг	Август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21		22 - 28	5 - 11	12 - 18		19 - 25	2 - 8	9 - 15		16 - 22	2 - 8	9 - 15	16 - 22		23 - 29	6 - 12	13 - 19		20 - 26	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21		22 - 28	6 - 12	13 - 19		20 - 26	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
	1	2	3	4		6	7	8		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															::	К	К																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	

Условные обозначения			
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам, в том числе практическая подготовка	Δ	Подготовка выпускной квалификационной работы
::	Промежуточная аттестация	Д	Защита выпускной квалификационной работы
У 00	Учебная практика по ПМ.00 в форме практической подготовки	ДЭ	Демонстрационный экзамен
П 00	Производственная практика по ПМ.00 в форме практической подготовки	К	Каникулы
Х	Производственная практика (преддипломная) в форме практической подготовки	*	Неделя отсутствует

Сводные данные																								
Курс	Обучение по дисциплинам и профессиональным модулям						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА			Кани- кулы	Всего	
										Учебная практика			Производственная практика			Производственная практика (преддипломная)			Подготовка ВКР	Защита ВКР	Демонстрац- экзамен			
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	нед	нед	нед				нед	нед	нед
	нед	час	нед	час	нед	час	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед
I	39	1476	16	612	23	864	2	1	1	0			0			0						11	52	
II	35	1476	16	612	19	864	2	1	1	2		2	2		2	0						11	52	
III	30	1512	12	612	18	900	2	1	1	6	2	4	4	2	2	0						10	52	
IV	22	1476	13	612	9	864	2	1	1	2		2	5	3	2	4		4	4	1	1	2	43	
Всего	126	5940	57	2448	69	3492	8	4	4	10	2	8	11	5	6	4		4	4	1	1	34	199	

[illegible]

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№ п/п	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	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 или бар
	Тренажеры, тренажерные комплексы
1	Стойка приема и размещения гостей с модулем он-лайн бронирования
	Спортивный комплекс
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	Актальный зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования ФГБОУ ВО "РГУТИС" разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1552 от 09.12.2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции 43.02.14 Гостиничное дело;
 - Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 (редакция от 28 августа 2020 года) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
 - Приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05 августа 2020 года (редакция от 18 ноября 2020 года) "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся");
 - Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело;
 - Письма Минпросвещения России от 20.07.2020 № 05-722 «О направлении инструктивно-методического письма по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся ОО, реализующих программы СПО»;
 - Письма Минпросвещения России от 14.04.2021 № 05-401 «О направлении методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы СПО на базе основного общего образования»;
 - Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 (редакция от 10 ноября 2020 года) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- «Об утверждении профессионального стандарта «Работник по приему и размещению гостей».

4.1. Организация учебного процесса и режим занятий

Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу.

Продолжительность учебной недели для обучающихся составляет 6 дней. Занятия группируются парами. Одна пара включает в себя два академических часа с перерывом между академическими часами продолжительностью 5 минут. Академический час составляет 45 мин. Перерыв между парами - 10 минут.

материала учебных дисциплин и междисциплинарных курсов. Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину. Формы текущего контроля знаний: контрольная работа, тестирование, опрос, выполнение и защита практических заданий, выполнение рефератов (докладов), подготовка презентаций и т.д. Оценивание знаний обучающихся производится по пятибалльной шкале: «5» (отлично), «4» (хорошо), «3» (удовлетворительно), «2» (неудовлетворительно) и/или «зачтено» («зачет»).

Основными формами промежуточной аттестации являются: экзамен по дисциплине, зачет (дифференцированный зачет) по дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной, производственной практикам.

по модулю и квалификационный экзамен. Уровень подготовки обучающихся при проведении экзамена, дифференцированного зачёта по дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практикам, профессиональному модулю оценивается в баллах: «5» («отлично»), «4» («хорошо»), «3» («удовлетворительно»), «2» («неудовлетворительно») и зачётов - «зачтено» («зачёт»). Максимальное количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации - 8 в учебном году, зачётов (дифференцированных зачётов) – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

за счет времени, отводимого на соответствующие учебные дисциплины и проводится в рамках недели отводимой на промежуточную аттестацию по циклам учебных дисциплин.

междисциплинарным курсам и профессиональным модулям, где в качестве промежуточной аттестации планируется проведение экзамена, а также планируется подготовка курсовой работы. Время, отводимое, на консультации предусматривается из времени, отводимого на изучение дисциплины, междисциплинарного курса, профессионального модуля.

При реализации ППССЗ СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Учебная и производственная практика проводятся в соответствии с календарным графиком учебного процесса.

междисциплинарным курсам профессиональных модулей, а именно МДК.01.01. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения, МДК.02.01. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания, МДК.03.01. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда, МДК.04.01. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж гостиничного продукта, МДК.05.01. Технология выполнения работ по должности служащего 25627 "Портъё" путем проведения практических работ и предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенным к

Учебная и производственная практики реализуются в форме практической подготовки и направлены на выполнение определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Для обеспечения инклюзивности образовательного процесса в рамках общих дисциплин включены следующие адаптационные разделы в учебные дисциплины:

адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Для обеспечения инклюзивности образовательного процесса в рамках общих дисциплин включены следующие адаптационные разделы в учебные дисциплины:

- «Адаптивная физическая культура»;
- «Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности».

Адаптационные разделы в дисциплине «Физическая культура» формируют взгляды будущего выпускника, влияют на изучение многих дисциплин, создают устойчивую мотивацию и потребности к здоровому и продуктивному стилю жизни, физическому самосовершенствованию, достижению установленного уровня психофизической подготовленности.

профессиональной деятельности» учитывают особенности информационных технологий для студентов с ограниченными возможностями здоровья. Преподавание данного курса происходит с использованием адаптированной компьютерной техники. Так же используются в учебном процессе информационные и коммуникационные технологии как средства коммуникации, технологии работы с информацией, адаптивные технологии.

инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья к эффективной коммуникативной деятельности в учебной, а также деловой и социальной практиках с соблюдением принципа инклюзии.

4.2. Общеобразовательный цикл

Общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования составляет 1476 часов и включает промежуточную аттестацию.

соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС СОО № 413 от 17.05.2012 (ред. от 11.12.2020) и получаемой специальности СПО (Методические рекомендации Минпросвещения России № 05-401 от 14.04.2021). Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется на первом курсе.

В общеобразовательном цикле учебного плана предусмотрено выполнение индивидуального(ых) проекта(ов). Индивидуальный проект выполняется обучающимися в течение периода освоения общеобразовательного учебного предмета в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом. Индивидуальный проект оценивается в рамках осваиваемого одного или несколько учебных предметов.

4.3. Формирование вариативной части ППССЗ

ППССЗ специальности 43.02.14 Гостиничное дело состоит из обязательной части в объеме 2952 часа, что составляет не более 70 % общего объема времени на освоение программы и вариативной части в объеме 1296 часов, что составляет не менее 30 % общего объема времени.

Вариативная часть предназначена на увеличение объема времени дисциплинами: Основы философии, ОГСЭ.02 История, ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности, ЕН.01 Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивная информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.01 Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле, ОП.02 Основы маркетинга гостиничных услуг, ОП.03 Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности, ОП.04 Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия, ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия, ОП.06 Иностранный язык (второй), ОП.07 Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса ОП.08 Безопасность жизнедеятельности и модулей обязательной части и введение новых дисциплин в Общепрофессиональный цикл (ОП.В.01. Основы индустрии гостеприимства, ОП.В.02. Культурное наследие регионов, ОП.В.03. Охрана труда, ОП.В.04. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг, ОП.В.05. Сервисная деятельность, ОП.В.06. Управленческая психология, ОП.В.07. Гостиничная анимация) в соответствии со спецификой образовательной организации и потребностями

необходимостью углубления содержания учебных дисциплин без добавления общих и дополнительных профессиональных компетенций и для повышения качества подготовки выпускников, формирования общих и профессиональных компетенций, для профессионального и личностного развития обучающихся по профессиональным циклам.

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл – 47 часов:

часть направлена на углубление знаний о роли философии в жизни человека и общества, которые необходимы для обеспечения конкурентоспособности выпускника на рынке труда.

ОГСЭ. 02 История – 12 часов. Для формирования ОК 01- 06. Вариативная часть направлена на углубление знаний о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций

ОГСЭ. 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности - 23 часа. Для формирования ОК 02, ОК 3, ОК 5, ОК 9, ОК 10. Вариативная часть направлена на развитие разговорных и письменных навыков на иностранном языке, которые необходимы для обеспечения конкурентоспособности выпускника на рынке труда.

Математический и общий естественнонаучный учебный цикл – 96 часов.

ЕН.01. Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивная информатика и информационные технологии в профессиональной – 96 часов. Для формирования ОК 01-7, ОК 9, ОК 10, ОК 11, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1., ПК 4.1. Углубление содержания учебной дисциплины направленно на повышение качества подготовки для соответствия профессиональным стандартам.

Общепрофессиональный цикл – 844 часа:

ОП.01. Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле - 44 часа. Для формирования ОК 01, ОК 03, ОК 04, ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1 – 2.3, ПК 3.1-3.3, ПК 4.1.-4.3. Углубление содержания учебной дисциплины направленно на повышение качества подготовки для соответствия профессиональным стандартам.

ОП.02. Основы маркетинга гостиничных услуг - 16 часов. Для формирования ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК 4.1-4.3. Углубление содержания учебной дисциплины направленно на повышение качества подготовки для соответствия профессиональным стандартам и повышению конкурентоспособности выпускников на рынке труда.

ОП.03. Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности - 86 часов. Для формирования ОК 01-07, ОК 09-11, ПК 1.3 - 1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1.-3.3, ПК 4.1.-4.3. Углубление содержания учебной дисциплины, повышение качества подготовки для соответствия профессиональным стандартам.

ОП.04. Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия - 22 часа. Для формирования ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 10, ОК 11, ПК 1.3 - 1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1.-3.3, ПК 4.1.-4.3. Углубление содержания учебной дисциплины, повышение качества подготовки для соответствия профессиональным стандартам.

ОП.05. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия - 48 часов. Для формирования ОК 01-07, ОК 09-11, ПК 1.3 - 1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1.-3.3. Углубление содержания учебной дисциплины, повышение качества подготовки для соответствия профессиональным стандартам.

ОП.06. Иностранный язык (второй) - 62 часа. Для формирования ОК 01-05, ОК 09, ОК 10. Углубление содержания учебной дисциплины, повышение качества подготовки для соответствия профессиональным стандартам.

ОП 07. Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса - 20 часов. Для формирования ОК 01, ОК 03-05, ОК 10, ОК 11, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, . ПК 4.1 Углубление содержания учебной дисциплины, повышение качества подготовки для соответствия профессиональным стандартам.

ОП.08. Безопасность жизнедеятельности - 20 часов. Для формирования ОК 01-04, ОК 07, ОК 09, ОК 10. Углубление содержания учебной дисциплины, повышение качества подготовки для соответствия профессиональным стандартам.

ОК 09-11, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2, ПК 4.2. Углубление содержания учебной дисциплины, повышение качества подготовки для соответствия профессиональным стандартам.

ОП.В.02. Культурное наследие регионов - 96 часов. Для формирования ОК 01-06, ОК 09-11, ПК 1.2., ПК 4.2. Углубление содержания учебной дисциплины, повышение качества подготовки для соответствия профессиональным стандартам.

ОП.В.03. Охрана труда - 66 часов. Для формирования ОК 01-07, ОК 10-11, ПК 1.1.-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1.-3.3, ПК 4.1.-4.3. Углубление содержания учебной дисциплины, повышение качества подготовки для соответствия профессиональным стандартам.

ОП.В.04. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг - 84 часа. Для формирования ОК 01-07, ОК 09-11, ПК 1.1.-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1.-3.3, ПК 4.1.-4.3. Углубление содержания учебной дисциплины, повышение качества подготовки для соответствия профессиональным стандартам.

ПК 1.1.-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1.-3.3, ПК 4.1.-4.3. Углубление содержания учебной дисциплины, повышение качества подготовки для соответствия профессиональным стандартам.

11, ПК 1.2.-1.3, ПК 2.2-2.3, ПК 3.2.-3.3, ПК 4.2.-4.3. Углубление содержания учебной дисциплины, повышение качества подготовки для соответствия профессиональным стандартам.

ОП.В.07 Гостиничная анимация - 74 часа. Для формирования ОК 01-06, ОК 09-11, ПК 1.3 - 1.5, ПК 3.1-3.3, ПК 4.1-4.3. Углубление содержания учебной дисциплины, повышение качества подготовки для соответствия профессиональным стандартам.

Профессиональный цикл – 309 часов:

Профессиональный модуль ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения – 58 часов:

МДК.01.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения – 28 часов. Для формирования ОК 1 – 5, ОК 7, ОК 9-10, ПК 1.1 - 1.3. Углубление содержания учебной дисциплины, повышение качества подготовки для соответствия профессиональным стандартам.

МДК 01.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения - 30 часов. Для формирования ОК 1 – 5, ОК 7, ОК 9-10, ПК 1.1 - 1.3. Углубление содержания учебной дисциплины, повышение качества подготовки для соответствия профессиональным стандартам. Повышения конкурентоспособности выпускников на рынке труда.

Профессиональный модуль ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания – 42 часа.

питания – 42 часа. Для формирования ОК 1 – 7, ОК 9-10, ПК 2.1 – 2.3 Углубление содержания учебной дисциплины, повышение качества подготовки для соответствия профессиональным стандартам.

Профессиональный модуль ПМ.03 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда – 50 часов.

МДК.03.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда – 34 часа. Для формирования ОК 1 – 7, ОК 9-10, ПК 3.1 - 3.3 Углубление содержания учебной дисциплины, повышение качества подготовки для соответствия профессиональным стандартам.

МДК 03.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда - 16 часов. Для формирования ОК 1 – 7, ОК 9-10, ПК 3.1-3.3. Углубление содержания учебной дисциплины, повышение качества подготовки для соответствия профессиональным стандартам. Повышения конкурентоспособности выпускников на рынке труда.

Профессиональный модуль ПМ.04 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж – 101 час.

МДК.04.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж гостиничного продукта – 83 часа. Для формирования ОК 1 – 7, ОК 9-11, ПК 4.1 – 4.3. Углубление содержания учебной дисциплины, повышение качества подготовки для соответствия профессиональным стандартам.

МДК 04.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж - 18 часов. Для формирования ОК 1 – 7, ОК 9-11, ПК 4.1 – 4.3.. Углубление содержания учебной дисциплины, повышение качества подготовки для соответствия профессиональным стандартам. Повышения конкурентоспособности выпускников на рынке труда.

Профессиональный модуль ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (портье) – 58 часов.

МДК.05.01. Технология выполнения работ по должности служащего 25627 Портье – 58 часов. Для формирования ОК 1 – 11, ДПК 5.1 – 5.15. Повышение качества подготовки для соответствия профессиональным стандартам.

4.4. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация по образовательной программе 43.02.14 Гостиничное дело проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена.

одного или нескольких профессиональных модулей. Сдача демонстрационного экзамена и защита выпускных квалификационных работ проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии. Результаты государственной итоговой аттестации определяются баллами: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»