

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

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 09 от 14.02.2022

Утверждаю

Ректор _____ А.А. Федулин

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	на базе	среднего общего образования			
квалификация:	специалист по гостеприимству				
форма обучения	<u>очная</u>	срок получения образования	<u>2 года 10 месяцев</u>	дата начала подготовки по УП	<u>01.09.2022</u>
Приказ об утверждении ФГОС	от <u>09.12.2016</u>	№ <u>1552</u>			

Разработчик:

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

Согласовано:

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

Директор департамента образовательных программ _____ /Маковская И.В./

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№ п/п	Кабинеты:
1	социально-гуманитарных дисциплин
2	экономико-финансовых дисциплин и бухгалтерского учета
3	математики и статистики
4	иностранного языка
5	безопасности жизнедеятельности
6	экологических основ природопользования
	Лаборатории:
1	учебный банк
2	информационных технологий в профессиональной деятельности
	Спортивный комплекс:
1	многофункциональный зал игровых видов спорта с разметкой
2	спортивная площадка
3	волейбольные площадки
4	кроссовая и лыжная (зимой) трассы
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	Актный 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 (регистрационный номер 44974 от 26.12.2016 г.) 43.02.14 Гостиничное дело;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный номер 29200);
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2014 года № 31 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464» (зарегистрировано Министерством юстиции РФ 7 марта 2014 года, регистрационный номер 31539);
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 года № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464» (зарегистрировано Министерством юстиции РФ 15 января 2015 года, регистрационный номер 35545);
- 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") (зарегистрировано в Минюсте России 11 сентября 2020 года регистрационный номер 59778);
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело;
- письма Минобрнауки России от 17 марта 2015 года № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 05 сентября 2017 г. № 659н «Об утверждении профессионального стандарта «Работник по приему и размещению гостей» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22.09.2017 г. № 48310).

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.

Текущий контроль знаний представляет собой освоение обучающимися программного 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 и производственной практикам. Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю или 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).

Промежуточная аттестация по дисциплинам, проводимая в виде экзаменов, выделяется за счет времени, отводимого на соответствующие учебные дисциплины и проводится в рамках недели отводимой на промежуточную аттестацию по циклам учебных дисциплин.

Консультации для обучающихся предусматриваются по дисциплинам, 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.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована по 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 "Портъе" 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 производственным.

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

При формировании образовательной программы предусмотрено включение 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:

При формировании образовательной программы предусмотрено включение 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.

Адаптационные разделы в дисциплине «Адаптивные информационные технологии в 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.

Цель адаптационных разделов дисциплины - социально адаптировать обучающихся 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. 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 использована на увеличение объема времени дисциплин ОГСЭ.01 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)

Увеличение количества часов на циклы ОГСЭ, ЕН, профессиональный, обусловлено 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:

ОГСЭ. 01 Основы философии – 12 часов. Для формирования ОК 01- 06. Вариативная 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.

ОП.В.01. Основы индустрии гостеприимства - 90 часов. Для формирования ОК 01-05, 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.

ОП.В.05. Сервисная деятельность - 36 часов. Для формирования ОК 01-06, 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.

ОП.В.06. Управленческая психология - 80 часов. Для формирования ОК 01-06, ОК 09-11, 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 Иностраный 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.

МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы 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 Иностраный 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.

4.3. 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 (дипломного проекта) и демонстрационного экзамена.

Тематика дипломной работы (дипломного проекта) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Сдача и защита дипломных работ (дипломных проектов) проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются баллами: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».