

СОГЛАСОВАНО  
«Тамбовский колледж торговли, общественного питания и сервиса»  
2021 г.  
Инициалы АВ

СОГЛАСОВАНО  
Директор МАОУ СОШ № 24  
А.А. Балдин  
« 30 » 2021

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»  
А.В. Жуков  
Приказ от 30.08.2021 № 96

**РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования

**ТОГБПОУ «КОЛЛЕДЖ ТОРГОВЛИ, ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И СЕРВИСА»**

по специальности **43.02.14 «Гостиничное дело»**

Квалификация: *специалист по гостеприимству*  
Форма обучения - *очная*  
Нормативный срок обучения – *3 года 10 мес.*  
на базе *основного общего образования*  
Профиль получаемого профессионального образования  
*социально-экономический*

Приказ об утверждении ФГОС № 1552 от 9 декабря 2016 г.



## 43.02.14 Гостиничное дело

Индекс	Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы		Объем образовательной программы							консультации	промежуточная аттестация	в форме практической подготовки	Распределение нагрузки							
		экзамены	дз	ВСЕГО	Самостоятельная работа	всего во взаимодействии с преподавателями	в том числе теоретическое	в том числе лабораторные и	в том числе курсовая работа	практики				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
														1 семестр 17 нед	2 семестр 24 нед	3 семестр 17 нед	4 семестр 24 нед	5 семестр 17 нед	6 семестр 25 нед	7 семестр 17 нед	8 семестр 24 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
<b>ОУД.00</b>	<b>Общеобразовательные дисциплины</b>	3	10	1404	0	1404	1148	256	0	0	54	18	0	612	864	0	0	0	0	0	0
	<b>Базовые дисциплины</b>																				
ОУД.01	Русский язык	2		39		39	39				18	6		17	22						
ОУД.02	Литература		2	117		117	117							51	66						
ОУД.03	Родной язык		2	39		39	39							17	22						
ОУД.04	Иностранный язык		2	117		117	0	117						51	66						
ОУД.05	История		2	78		78	78							34	44						
ОУД.06	Физическая культура		2	117		117	2	115						51	66						
ОУД.07	ОБЖ		2	70		70	70							34	36						
ОУД.08	Обществознание		2	78		78	78							34	44						
ОУД.09	Астрономия			39		39	39							17	22						
	<b>Профильные дисциплины</b>																				
ОУД.10	Математика	2		234		234	234				18	6		102	132						
ОУД.11	География		2	117		117	117							51	66						
ОУД.12	Экономика	2		117		117	117				18	6		51	66						
	<b>Дополнительные дисциплины</b>																				
ОУД.13	Естествознание		2	108		108	108							51	57						
ОУД.14	Информатика			60		60	36	24						17	43						
ОУД.15	Право		2	74		74	74							34	40						
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	0	8	638	12	626	230	396	0	0	0	0	0	0	0	180	124	174	78	82	0
ОГСЭ.01	Основы философии		4	48	2	46	46									30	18				
ОГСЭ.02	История		4	48	2	46	46									30	18				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		7	180	8	172		172								60	26	34	32	28	
ОГСЭ.04	Физическая культура		7	176		176	6	170								30	26	34	32	54	
ОГСЭ.05	Психология общения		6	48		48	34	14										34	14		
ОГСЭ.06	Основы корпоративной культуры/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		5	36		36	36											36			
ОГСЭ.07	Эффективное поведение на рынке труда/Основы интеллектуального труда		5	36		36	36											36			
ОГСЭ.08	Русский язык и культура речи		4	66		66	26	40								30	36				
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	1	0	144	0	144	24	120	0	0	6	6	0	0	0	0	0	68	76	0	0
ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности	6		144		144	24	120			6	6						68	76		





Итого	17	36	3340	177	3156	2432	1452	48	1224	150	102	1388	612	864	612	864	612	900	612	864
Дисциплин и МДК							612	792	540	396	612	612	576	0						
Учебной практики							0	0	72	72	0	72	0	108						
Производственной практики							0	0	0	360	0	144	0	360						
ПА							0	72	0	36	0	72	36	36						
Экзаменов							0	3	0	3	0	6	3	2						
Диф. Зачетов							0	10	3	10	2	4	3	4						
Зачетов							1	0	1	1	1	1	0	0						

**1. Перечень специальных помещений по специальности 43.02.14 Гостиничное дело**

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

<b>Перечень специальных помещений</b>	
<b>Кабинеты</b>	гуманитарных и социально экономических дисциплин
	иностранный язык
	информационных технологий в профессиональной деятельности
	безопасности жизнедеятельности
	менеджмента и управления персоналом
	основ маркетинга
	правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности
	экономики и бухгалтерского учета
	инженерных систем гостиницы
	предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса
	организации деятельности сотрудников службы приема, размещения
	организации деятельности сотрудников службы питания
	организации деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
организации деятельности сотрудников службы бронирования и продаж	
<b>Лаборатории</b>	учебный гостиничный номер (стандарт с двумя кроватями)
	учебный ресторан и бар
<b>Тренажеры, тренажерные комплексы</b>	стойка приема и размещения гостей с модулем он-лайн бронирования

<b>Спортивный комплекс</b>	спортивный зал
	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	стрелковый тир или место для стрельбы
<b>Залы</b>	библиотека
	читальный зал с выходом в интернет
	актовый зал

## 1. Пояснительная записка

### Нормативная база реализации образовательной программы

Настоящий учебный план Тамбовского областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1552, (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2016 года, регистрационный № 44974), а также Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело (организация – разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Нормативные основания для разработки учебного плана:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1552 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2016 года, регистрационный № 44974);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 30 июля 2013 г, регистрационный № 29200);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», (зарегистрирован Министерством юстиции РФ от 1 ноября 2013 г, регистрационный № 30306);



- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»», (зарегистрирован в Минюсте России 11.09.2020 № 59778).

### **Организация учебного процесса и режим занятий**

Нормативный срок освоения образовательной программы по специальности 43.02.14 Гостиничное дело при очной форме обучения составляет 3 года 10 месяцев, квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы – специалист по гостеприимству.

Нормативный срок освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело составляет 199 недель (5940 часов), в том числе: по учебным циклам - 115 недель, учебным и производственным практикам (по профилю специальности)– 33 недели, производственная (преддипломная) практика – 4 недели, промежуточная аттестация – 7 недель, государственная итоговая аттестация – 6 недель, каникулярное время – 34 недели.

Основная программа по специальности 43.02.14 Гостиничное дело предусматривает изучение следующих учебных циклов: общий гуманитарный и социально-экономический, математический и естественнонаучный, общепрофессиональный и профессиональный. В рамках ППССЗ студенты осваивают рабочие профессии 25627 Портье, 11695 Горничная.

Начало учебного года – 1 сентября, окончание согласно учебному плану и календарному графику. Продолжительность учебной недели составляет 6 дней. Продолжительность занятий - 45 минут с 10 минутным перерывом, возможна группировка парами.

Объём обязательных (учебных) занятий и практики при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. В данном объёме во всех учебных циклах предусмотрена работа обучающегося во взаимодействии с преподавателем по следующим видам занятий: урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультации, лекции, семинар, выполнение курсовой работы (проекта) и самостоятельная работа обучающихся, в профессиональном цикле – учебную и производственную практику.

### **Формирование вариативной части.**

Согласно ФГОС : устанавливается соотношение обязательной части основной образовательной программы СПО и части, формируемой участниками образовательных отношений (вариативной части). Причем, обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой 3 ФГОС СПО, и должна составлять для специальностей не более 70 процентов от общего объема времени на ее освоение. Вариативная часть образовательной программы составляет не менее 30 процентов, дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации или сочетанию квалификаций, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Вариативная часть составляет 1296 часов и распределена следующим образом (см. таблицу)

Индекс	Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Количество часов ВСЕГО	Из них, количество часов вариативной нагрузки	Из них, количество часов самостоятельной работы
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>			
ОГСЭ.01	Основы философии	48	12	2
ОГСЭ.02	История	48	12	2
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	180	8	8
ОГСЭ.06	Основы корпоративной культуры/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	36	36	
ОГСЭ.07	Эффективное поведение на рынке труда/Основы интеллектуального труда	36	36	
ОГСЭ.08	Русский язык и культура речи	66	66	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>			
ОП.02	Основы маркетинга и гостиничных услуг	84	8	6
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности	74	16	6
ОП.04	Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия	130	28	12
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия	98	50	14
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного сервиса	64	28	6
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	70	2	6
ОП.09	История и культура Тамбовского края	74	74	6
ОП.10	Основы финансовой грамотности	36	36	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>			
ПМ.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения			
МДК.01.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения	180	74	24
ПП.01	Производственная практика	216	144	
ПМ.02	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания			

МДК.02.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания	214	102	24
ПП.02	Производственная практика	216	108	
ПМ.03	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда			
МДК.03.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	246	142	24
ПП.03.01	Производственная практика	144	72	
ПМ.04	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж			
МДК.04.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж гостиничного продукта	204	86	24
ПП.04.01	Производственная практика	144	72	
ПМ.05	Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих			
МДК.05.01	Организация работы горничной	36	6	4
МДК.05.02	Организация работы портье	36	6	4
ПП.05	Производственная практика	144	72	
	<b>ВСЕГО</b>		<b>1296</b>	<b>172</b>

За счет вариативной части введены дисциплины:

**ОП.09 История и культура Тамбовского края,**

**ОП.10 Основы финансовой грамотности,**

**ОГСЭ.08 Русский язык и культура речи**

Согласно ФГОС, при формировании образовательной программы образовательная организация должна предусматривать включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, с этой целью введены дисциплины:

**ОГСЭ.06 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний,**

**ОГСЭ.07 Основы интеллектуального труда.** Указанные дисциплины реализуются по индивидуальному учебному плану для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Для остальных обучающихся предусмотрены дисциплины:

**ОГСЭ.06 Основы корпоративной культуры,**

**ОГСЭ.07 Эффективное поведение на рынке труда**

**Самостоятельная работа обучающихся** определяется в соответствии с требованием ФГОС СПО и определения объема образовательной программы необходимым для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся предусмотренных тематическим планами содержанием учебных дисциплин и включается в расписание учебных занятий.

Объем самостоятельной работы составляет 172 часа и распределяется следующим образом (см. таблицу выше)

### **Практическая подготовка**

**Образовательная деятельность при освоении образовательных программ или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.**

Согласно ФГОС: в профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная (по профилю специальности) практики проводится концентрированно в период изучения междисциплинарного курса соответствующего профессионального модуля.

Производственная (преддипломная) практика является завершающим этапом и производится после прохождения междисциплинарных курсов, на данный вид практики отводится 4 недели.

### **Общеобразовательный цикл**

Реализация ФГОС среднего общего образования в пределах образовательных программ среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО № 06-259 от 17.03.2015г «Рекомендации 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» В соответствии со спецификой ППССЗ по специальности 43.02.14 Гостиничное дело имеет социально-экономический профиль.

Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах ППССЗ по специальности 43.02.14 Гостиничное дело составляет 52 недели, из них : 39 недель теоретическое обучения, 2 недели – промежуточная аттестация, 11 недель – каникулы. Общеобразовательную подготовку студенты осваивают в течение первого года обучения.

Среднее общее образование реализуется на базе МАОУ СОШ № 24, с которой заключен Договор о сетевой форме реализации образовательных программ.

### **Реализация дисциплин физическая культура , безопасность жизнедеятельности**

Общий объем дисциплины «Физическая культура» не может быть менее 160 академических часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы должно предусматривать изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) – 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

**Формы проведения промежуточной аттестации:** зачет, дифференцированный зачет, экзамен доводятся до сведения обучающихся в течении первого месяца учебного года. Промежуточная аттестация проводится в конце семестра. Для аттестации обучающихся создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить достижения запланированных по дисциплинам, модулям и практикам результаты обучения.

**Государственная итоговая аттестация** проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы и государственного экзамена образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП. Процедура демонстрационного экзамена включает решение конкретных задач, а так же способствует выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Содержание заданий демонстрационного экзамена должно соответствовать результатам одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования и проводиться по стандартам «Ворлдскиллс Россия». По окончании обучения выпускник получает диплом о среднем профессиональном образовании государственного образца с присвоением квалификации : специалист по гостеприимству.