

Согласовано

Директор колледжа

Тоигерев

«25» 08



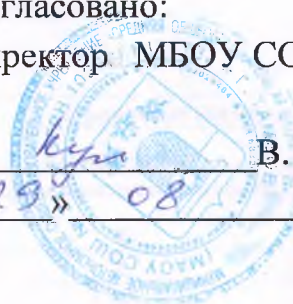
2018 год

Согласовано:

Директор МБОУ СОШ №24

Кули В. А. Дегтярев

«29» 08 2018 год



Утверждаю:

Директор ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»

Жуков А.В. Жуков
«29» 08 2018 год



РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по специальности среднего профессионального образования

ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»

по специальности **43.02.14**

Квалификация:

ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

специалист по гостеприимству

Форма обучения

ОЧНАЯ

Нормативный срок обучения **2** год **10мес.**

на базе **среднего (полного) общего образования**

Приказ об утверждении ФГОС № 1552 от 9 декабря 2016 года

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии/специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	28	6	5	0	2	0	11	52
II курс	23	4	12	0	2	0	11	52
III курс	16.5	2	12,5	4	1	6	2	44
Всего	67.5	12	29.5	4	5	6	24	148

Индекс	Наименование циклов дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка студентов (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
			Всего занятий	Обязательная учебная нагрузка В том числе			1 курс		2 курс		3 курс	
				лекций	лабор. и практ. Занятий, вкл семинары	курсовых работ (проектов)	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.
							17нед.	22нед.	17нед.	22нед.	17 нед	14+4+6
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0э/5дз/5з	486	124	362	0	88	148	78	82	34	56
ОГСЭ.01	Основы философии	0/ДЗ/0/0/0/0	48	48	0	0	0	48	0	0	0	0
ОГСЭ.02	История	0/ДЗ/0/0/0/0	48	48	0	0	0	48	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	0/0/0/ДЗ/0/0	180	0	180	0	54	24	52	50	0	0
ОГСЭ.04	Физическая культура	3/3/3/3/3/ДЗ	162	0	162	0	34	28	26	32	34	8
ОГСЭ.05	Психология общения	0/0/0/0/0/ДЗ	48	28	20	0	0	0	0	0	0	48
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1э/0дз/0з	146	26	120	0	34	22	26	64	0	0
Е.Н.01	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	0/ 0/0/Э/0/0	146	26	120	0	34	22	26	64	0	0
П.00	Профессиональный цикл	8э/18дз/0з +5 кв.э.	3292	808	942	48	490	622	508	646	578	448
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	3э/5дз/0з	786	460	326	0	232	242	96	78	52	86
ОПЦ.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле	0/Э/0/0/0/0	100	64	36	0	76	24	0	0	0	0
ОПЦ.02	Основы маркетинга гостиничных услуг	0/Э/0/0/0/0	84	56	28	0	34	50	0	0	0	0

ОПЦ.03	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности	0/0/0/0/ДЗ	74	50	24	0	0	0	0	0	20	54
ОПЦ.04	Экономика и бухгалтер гостиничного предприятия	0/ДЗ/0/0/0/0	168	132	36	0	102	66	0	0	0	0
ОПЦ.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия	0/0/0/ДЗ/0/0	98	78	20	0	0	0	52	46	0	0
ОПЦ.06	Иностранный язык (немецкий)	0/0/0/ДЗ /0/0	124	0	124	0	20	28	44	32	0	0
ОПЦ.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса	0/0/0/0/0/Э	64	54	10	0	0	0	0	0	32	32
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности	0/ДЗ/0/0/0/0	74	26	48	0	0	74	0	0	0	0
ПМ.00	Профессиональные модули	5э/13дз/0з +5 кв.э.	2506	348	616	48	258	380	412	568	526	362
ПМ.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения	1э/3дз/0з +1 кв.э.	440	50	114	24	102	338	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация деятельности сотрудников службы приема и размещения	0/Э/0/0/0/0	150	50	76	24	102	48	0	0	0	0
МДК.01.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения	0/ДЗ/0/0/0/0	38	0	38	0	0	38	0	0	0	0
УП. 01.01.	Учебная практика	0/ДЗ/0/0/0/0	72	0	0	0	0	72	0	0	0	0
ПП. 01.01.	Производственная практика	0/ДЗ/0/0/0/0	180	0	0	0	0	180	0	0	0	0
ПМ.02	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания	1э/3дз/0з +1 кв.э.	612	90	162	0	0	0	0	342	270	0
МДК.02.01	Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.	0/0/0/0/Э/0	214	90	124	0	0	0	0	88	126	0
МДК.02.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для служб питания	0/0/0/ДЗ/0/0	38	0	38	0	0	0	0	38	0	0
УП.02.01	Учебная практика	0/0/0/ДЗ/0/0	72	0	0	0	0	0	0	72	0	0
ПП.02.01	Производственная практика	0/0/0/0/ДЗ/0	288	0	0	0	0	0	0	144	144	0
ПМ.03	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	1э/3дз/0з +1 кв.э.	638	100	154	24	0	0	412	226	0	0

МДК.03.01	Организация деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	0/0/0/Э/0/0	244	100	120	24	0	0	162	82	0	0		
МДК.03.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	0/0/ДЗ/0/0/0	34	0	34	0	0	0	34	0	0	0		
УП.03.01.	Учебная практика	0/0/ДЗ/0/0/0	72	0	0	0	0	0	72	0	0	0		
ПП.03.01	Производственная практика	0/0/0/ДЗ/0/0	288	0	0	0	0	0	144	144	0	0		
ПМ.04	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж	1э/3дз/0з +1 кв.э.	618	88	152	0	0	0	0	0	256	362		
МДК.04.01	Организация деятельности сотрудников службы бронирования и продаж	0/0/0/0/0/Э	204	88	116	0	0	0	0	0	40	164		
МДК.04.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж	0/0/0/0/0/ДЗ	36	0	36	0	0	0	0	0	0	36		
УП.04.01.	Учебная практика	0/0/0/0/ДЗ/0	72	0	0	0	0	0	0	0	72	0		
ПП.04	Производственная практика	0/0/0/0/0/ДЗ	306	0	0	0	0	0	0	0	144	162		
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (горничная, портье, агент по закупкам)	1э/1дз/0з +1 кв.э.	198	20	34	0	156	42	0	0	0	0		
МДК.05.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (портье)	Э/0/0/0/0/0	54	20	34	0	54	0	0	0	0	0		
УП.05		0/ДЗ/0/0/0/0	144	0	0	0	102	42	0	0	0	0		
	Всего по циклам	9э/23дз/5з 5кв.э	3924	958	1424	48	612	792	612	792	612	504		
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	0/0/0/0/0/ДЗ	144									4 нед		
ПА	Промежуточная аттестация		180									5 нед		
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216									6 нед		
Консультации на учебную группу по 36 часа на весь период обучения Консультация по дипломному проекту 20 часов Государственная итоговая аттестация 1. Программа базовой подготовки 1.1 Выполнение дипломного проекта с _____ по _____ (всего __ нед) Защита дипломного проекта с _____ по _____ (всего __ нед.)							дисциплин и МКД	510	498	396	432	252	342	
							учебной практики	102	114	72	72	72	0	
							производственной практики	0	180	144	288	288	162	
							(преддипломной практики)	0	0	0	0	0	144	
							экзаменов	1	3	0	2	2	1	
							Дифференцированные зачеты	0	8	2	5	2	5	
							Зачеты	1	1	1	1	1	0	

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело»

№	Наименование
	<i>Кабинеты</i>
1	Гуманитарных и социально-экономических дисциплин
2	Иностранного языка
3	Менеджмента и управления персоналом
4	Правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности
5	Экономики и бухгалтерского учёта
6	Инженерных систем гостиницы
7	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	<i>Лаборатории и тренинговые кабинеты:</i>
1	Информатики и специализированных компьютерных программ, используемых в деятельности гостиниц и иных средств размещения
2	Гостиничный номер (стандарт с двумя кроватями)
3	Стойка приёма и размещения гостей с модулем он-лайн бронирования
	<i>Спортивный комплекс</i>
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	<i>Залы</i>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
3	Актный зал

4. Пояснительная записка

Рабочий 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 (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г N 1552, 43.02.14 «Гостиничное дело», Рекомендаций по реализации среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (приказ Минобрнауки России от 09.03.2004 № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»), Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 25 ноября 2016 г. «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства образования и науки Российской Федерации, касающиеся профессий и специальностей среднего профессионального образования», приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.04.2015г № 390 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

План учебного процесса разработан при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения, промежуточной аттестации, учебной, производственной и (преддипломной практики), каникулярного времени и Государственной итоговой аттестации.

Нагрузка студентов составляет 36 часов при шестидневной учебной неделе. Продолжительность учебных занятий-45 минут.

По дисциплине «Физическая культура» могут быть предусмотрены еженедельно 2 часа самостоятельной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счёт различных форм внеаудиторных занятий в секциях).

Контроль за выполнением требований государственного образовательного стандарта по специальности и обеспечение объективности результатов обучения, проводится с использованием следующих форм и процедур: зачёт, дифференцированный зачёт, экзамен (6 ч. на каждый экзамен), курсовое проектирование, дипломное проектирование, демонстрационный экзамен.

В связи с отсутствием времени, выделенным ФГОС на консультации, они могут проводиться в период промежуточной и Государственной итоговой аттестации, исходя из общего количества часов, выделенных на промежуточную и Государственную итоговую аттестацию в виде групповых консультаций.

Программа по данному учебному плану реализуется с использованием дуальной формы обучения

Видами практики студентов являются: учебная, производственная и преддипломная практика. Практика реализуется в ООО «Управление отелей и ресторанов» на основе договора о сотрудничестве в рамках дуальной системы обучения.

Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами по специальности. Учебная практика включает в себя освоение одной или нескольких рабочих профессий, должностям служащих (портье), так как это является одним из видов профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14«Гостиничное дело».

Преддипломная практика направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта).

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации – не более 8, а количество зачётов и дифференцированных зачётов – 10. В указанное количество не входят зачёты и дифференцированные зачёты по физической культуре. Предусмотрено выполнение 2-х курсовых работ в рамках профессиональных модулей «Организация деятельности сотрудников службы приема и размещения» и «Организация деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда».

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект) и государственный экзамен в форме демонстрационного экзамена. Обязательные требования соответствие тематики выпускной квалификационной работы (дипломная работа, (дипломный проект) ,содержание одного или несколькими профессиональным модулям. 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 «WorldSkills Россия».

Приведённый перечень кабинетов и лабораторий соответствует ФГОС СПО по специальности.

Часы вариативной части (1280 ч) использованы на:

- общепрофессиональные дисциплины (188 ч.)
- профессиональные модули (354 ч.)
- производственную практику (738 ч.)