

Утверждаю:  
Директор ЧПОУ "Колледж дизайна,  
сервиса и права"

\_\_\_\_\_ Е.С. Дикова

"16" июня 2022 г.

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

**Частное профессиональное образовательное учреждение**

**"Колледж дизайна, сервиса и права"**

по специальности среднего профессионального образования

**43.02.14 Гостиничное дело**

Квалификация: **Специалист по гостеприимству**

Форма обучения - очная

Срок получения образования - 2 года и 10 месяцев

на базе **среднего общего** образования

Начало обучения                    2022 г.

Окончание                            2025 г.





**Сводные данные по бюджету времени**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным	Учебная практика	Производственная практика		Самостоятельная учебная работа	Промежуточная аттестация и консультации	Государственная итоговая аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы (нед.)
			Производственная	Преддипломная					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
I курс	1192	144	72		32	54		1494	10
II курс	1083	72	180		69	78		1482	11
III курс	708	144	144	144	48	84	216	1488	2
<b>Всего</b>	<b>2983</b>	<b>360</b>	<b>396</b>	<b>144</b>	<b>149</b>	<b>216</b>	<b>216</b>	<b>4464</b>	<b>23</b>

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Курсовая работа (курсовой проект)	Объём образовательной программы (час.)										Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)												
		Экзамены	Зачеты (дифференциальные)		Объём образовательной нагрузки (час.)	в том числе в форме практической подготовки (час.)	Самостоятельная учебная работа	Нагрузка в взаимодействии с преподавателем					По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс				III курс					
								в том числе по видам учебных занятий (УД, МДК)	Самостоятельная учебная работа	УД, МДК, практики	Экзамены	Зачеты (дифференциальные)				17 недель (в т.ч. ПА-1 нед.)	25 недель (в т.ч. ПА-1 нед., УП-4 нед., ПП-2 нед.)	17 недель (в т.ч. ПА-1 нед.)	24 недели (в т.ч. ПА-1 нед., УП-2 нед., ПП-5 нед.)	17 недель (в т.ч. ПА-1 нед., УП-4 нед.)	24 недели (в т.ч. ПА-1 нед., ПП-4 нед., ПДП-4 нед., ППА-6 нед.)						
																						теоретическое обучение (урок, лекция)	лабораторные и практические занятия	на выполнение курсовых работ (курсовых проектов)	Самостоятельная учебная работа	УД, МДК, практики	Самостоятельная учебная работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>468</b>	<b>140</b>	<b>0</b>	<b>468</b>	<b>110</b>	<b>352</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>80</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>64</b>	<b>0</b>	<b>64</b>	<b>0</b>	<b>96</b>	<b>0</b>	<b>20</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	комплексный 2			36	6	0	36	36				6	6					36								
ОГСЭ.02	История					36	4	0	36	36										36							
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		5		172	92	0	172		170				2		48		36		32		32		24			
ОГСЭ.04	Физическая культура		6		176	18	0	176	2	172				2		32		36		32		32		24		20	
ОГСЭ.05	Психология общения		5		48	20	0	48	36	10				2										48			
								462																			
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>56</b>	<b>32</b>	<b>112</b>	<b>22</b>	<b>88</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>28</b>	<b>8</b>	<b>28</b>	<b>12</b>	<b>20</b>	<b>6</b>	<b>26</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности		5		144	56	32	112	22	88				2	4	28	8	28	12	20	6	26	2	10			
								110																			
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>1184</b>	<b>689</b>	<b>35</b>	<b>1149</b>	<b>629</b>	<b>500</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>336</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>224</b>	<b>15</b>	<b>209</b>	<b>20</b>	<b>112</b>	<b>0</b>	<b>124</b>
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле		2		132	58	0	132	94	36				2		96		36									
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг		2		116	72	0	116	86	28				2		80		36									
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности		4		64	34	0	64	38	24				2						32		32					
ОП.04	Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия	6			102	58	0	102	66	36			6	6										48		54	
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия	4			80	65	15	65	39	26			6	6						32	15	33					
ОП.06	Иностранный язык (второй)		6		156	140	0	156	4	150				2						64		32		24		36	
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса	5			36	10	20	16	6	10			6	6									20	16			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		4		80	44	0	80	24	54				2						32		48					
ОП.09	Сервисная деятельность		1		32	20	0	32	22	8				2		32											
ОП.10	Индустрия гостеприимства	1			64	22	0	64	56	8			6	6		64											
ОП.11	Регионоведение России	1			32	10	0	32	20	12			6	6		32											
ОП.12	Метрология, стандартизация и сертификация		1		32	12	0	32	22	8				2		32											
ОП.13	Кухня народов мира		2		36	8	0	36	26	8				2				36									
ОП.14	Организация работы в барах		2		36	10	0	36	26	8				2				36									
ОП.15	Профессиональная этика и этикет		4		64	36	0	64	38	24				2						32		32					
ОП.16	Интернет-технологии в гостиничном сервисе	5			56	48	0	56	8	48			6	6								32		24			
ОП.17	Охрана труда	3			32	22	0	32	28	4			6	6						32							
ОП.18	Управленческая психология	6			34	20	0	34	26	8			6	6												34	



УП.05	Учебная практика		комплексный 2	72		0	72				72							72										
ПП.05	Производственная практика			72		0	72				72							72										
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	2		0		0	0				10	8																
							198																					
ПДП.00	Преддипломная практика			144		0	144				144																144	
ПА.00	Промежуточная аттестация и консультации			216		0	0																					
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация			216		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ГИА.01	Защита дипломной работы (проекта)			216		0	0																					
<b>Всего</b>		<b>15</b>	<b>29</b>	<b>2</b>	<b>4464</b>	<b>2895</b>	<b>149</b>	<b>3883</b>	<b>1275</b>	<b>1616</b>	<b>48</b>	<b>900</b>	<b>114</b>	<b>102</b>	<b>44</b>	<b>4</b>	<b>572</b>	<b>28</b>	<b>836</b>	<b>32</b>	<b>544</b>	<b>37</b>	<b>791</b>	<b>38</b>	<b>538</b>	<b>10</b>	<b>602</b>	
								<b>Семестры</b>								<b>1 семестр</b>		<b>2 семестр</b>		<b>3 семестр</b>		<b>4 семестр</b>		<b>5 семестр</b>		<b>6 семестр</b>		
<b>Государственная (итоговая) аттестация</b> <b>1. Программа обучения по специальности</b> 1.1. Дипломная работа (проект) Выполнение дипломного проекта (работы) с _____ по _____ (всего 4 нед.) Защита дипломного проекта (работы) с _____ по _____ (всего 2 нед.)								<b>Всего (час)</b>	Самостоятельная работа								4		28		32		37		38		10	
									Учебные дисциплины и МДК								572		620		544		539		466		242	
									Учебной практики								144		144		72		144					
									Производственная практика								72		72		180		144		144			
									Преддипломная практика								144		144		144		144		144			
								<b>Всего (кол-во)</b>	Экзаменов								2		2		2		3		2		4	
									Зачетов (дифференцированных)								2		7		1		8		5		5	
									Курсовых работ (курсовых проектов)								1		1		1		1		1			

№	Перечень специальных помещений
	<b>Кабинеты:</b>
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	правового и документационного обеспечения профессиональной 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
	<b>Лаборатории:</b>
1	учебный гостиничный номер (стандарт с двумя кроватями)
2	учебный ресторан или бар
	<b>Тренажеры, тренажерные комплексы</b>
1	стойка приема и размещения гостей с модулем он-лайн бронирования
	<b>Спортивный комплекс:</b> гимнастический зал
	<b>Залы:</b>
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал.



### **Пояснения**

Настоящий учебный план Частного профессионального образовательного учреждения "Колледж дизайна, сервиса и права» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1552 от 09 декабря 2016 года, зарегистрированный Министерством юстиции России № 44974 от 26 декабря 2016 года 43.02.14 Гостиничное дело.

### **Организация учебного процесса**

Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание - в соответствии с календарным учебным графиком. В учебном заведении в соответствии с уставом установлена 6 дневная рабочая неделя. Объём образовательной нагрузки не превышает 36 часов в неделю и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается 45 минут.

Промежуточная аттестация проходит в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Общее количество экзаменов не превышает 8 в год, суммарное количество зачетов и дифференцированных зачетов- 10 (без учета аттестации по дисциплине физическая культура). Профессиональные модули заканчиваются экзаменами по модулю. Получение профессионального обучения по профессии рабочего, должности служащего в рамках образовательной программы среднего профессионального образования завершается сдачей Квалификационного экзамена.

Курсовой проект (работа) рассматривается как вид учебной работы по дисциплине и (или) междисциплинарному курсу, выполняется в пределах часов, отводимых на ее изучение. На весь период обучения предусматривается выполнение курсовых проектов (работ) по МДК.01.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения; МДК.04.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж гостиничного продукта ПМ.04 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж.

С целью получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами работодателей, регионального рынка труда и возможностями продолжения образования, вариативная часть в объеме 1296 часа распределена следующим образом: на увеличение часов общепрофессиональных дисциплин – 572 часа: ОП.01 Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле – 32 часа, ОП.02 Основы маркетинга гостиничных услуг – 40 часов, ОП.03 Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности – 6 часов, ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия – 32 часа, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности – 12 часов, ОП.09 Сервисная деятельность - 32 часа, ОП.10 Индустрия гостеприимства - 64 часа, ОП.11 Регионоведение России - 32 часа, ОП.12 Метрология, стандартизация и сертификация - 32 часа, ОП.13 Кухня народов мира - 36 часов, ОП.14 Организация работы в барах - 36 часов, ОП.15 Профессиональная этика и этикет - 64 часа, ОП.16 Интернет-технологии в гостиничном сервисе - 56 часов, ОП.17 Охрана труда - 32 часа, ОП.18 Управленческая психология - 34 часа; профессиональных модулей – 724 часа: ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения – 128 часов, ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания – 150 часов, ПМ.03 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда – 134 часа, ПМ.04 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж – 136 часов, ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – 140 часов; на увеличение часов на промежуточную аттестацию – 36 часов.

Практическая подготовка при реализации учебных дисциплин (профессиональных модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка включает в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная, производственная и преддипломная практики проводятся концентрированно. Объем времени, отведенный на учебную практику, составляет – 360 часов. Учебная практика предусмотрена в рамках профессиональных модулей: ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения – 72 часа, ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания – 72 часа, ПМ.03 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда – 72 часа, ПМ.04 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж – 72 часа, ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (горничная, портье, агент по закупкам) – 72 часа.

Объем времени, отведенный на производственную практику, составляет – 396 часов и распределен следующим образом: ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения – 72 часа, ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания – 108 часов, ПМ.03 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда – 72 часа, ПМ.04 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж – 72 часа, ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (горничная, портье, агент по закупкам) – 72 часа.

Преддипломная практика проводится перед выходом студента на Государственную итоговую аттестацию. Учебная, производственная и преддипломная практики проводятся в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и данными организациями. По окончании каждого вида практики предусмотрена промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета, которые проводятся за счет часов, отведенных на проведение практики.

Экзамены по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводятся в период экзаменационных сессий, установленных календарным учебным графиком. Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и (или) междисциплинарных курсов.

В рамках программы подготовки специалистов среднего звена, студенты осваивают рабочую профессию 11695 Горничная.

В период реализации образовательной программы предусмотрены консультации в объеме 114 часов.

Формой государственной итоговой аттестации является выпускная квалификационная работа (дипломная работа (дипломный проект)).

Процент практикоориентированности:  $(1616+48+756+144):(3887+756+144)*100\%= 2564:4783*100\%=54 \%$

Составитель

Заместитель директора по учебной работе

Н.Л. Тюменцева

Согласовано

Заведующий кафедрой "Общеобразовательные дисциплины"

Ю.А. Ухова

Заведующий кафедрой "Дизайн, стиль и искусство фотографии"

Т.И. Вахромеева

Заведующий кафедрой "Туризм, гостиничный сервис и экономика"

А.Ю. Смирнова

Заведующий кафедрой "Право и организация социального обеспечения"

И.М. Мешкова