бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Вологодской области «Вологодский колледж технологии и дизайна»

УТВЕРЖДАЮ
Директор БПОУ ВО
«Вологодский колледж
технологии и дизайна»
_____ И.А. Невская

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
БПОУ ВО «Вологодский колледж технологии и дизайна»
наименование образовательного учреждения (организации)
по специальности среднего профессионального образования
43.02.14 Гостиничное дело
код и наименование профессии/специальности

на базе основного общего образования
квалификация: Специалист по гостеприимству
форма обучения очная
нормативный срок освоения ППССЗ 3 года 10 месяцев
год начала подготовки по УП 2020
профиль получаемого профессионального образования
социально-экономический
при реализации программы среднего общего образования

г. Вологда
2020

Рассмотрен на заседании педагогического совета протокол от 31.08.2020 № 7, утвержден приказом директора от 31.08.2020 № 270

Рассмотрены и внесены изменения на заседании педагогического совета протокол от 30.08.2021 № 6, утверждены приказом директора от 31.08.2021 № 528

Рассмотрены и внесены изменения на заседании педагогического совета протокол от 31.08.2022 № 5, утверждены приказом директора от 31.08.2022 № 580

Рассмотрены и внесены изменения на заседании педагогического совета протокол от 22.06.2023 № 6, утверждены приказом директора от 22.06.2023 № 514

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена БПОУ ВО «Вологодский колледж технологии и дизайна» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 г. № 1552 и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ППССЗ с учетом профиля получаемого профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 (с изменениями).

Нормативные документы:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ (с изменениями);
- Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденный Приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 г. № 1552;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (ФГОС СОО), утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 (с изменениями);
- Профессиональный стандарт Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. № 282н;
- Профессиональный стандарт «Горничная», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 5 сентября 2017 г. № 657н;
- Приказ Минпросвещения России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Устав БПОУ ВО «Вологодский колледж технологии и дизайна»;
- локальные нормативные акты колледжа.

Учебный план определяет перечень, объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения, по семестрам; перечень и последовательность изучения (по курсам) дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов; все виды учебных занятий; этапы учебной и производственной практик; распределение различных форм промежуточной

аттестации по годам обучения и по семестрам; проведение государственной итоговой аттестации.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебного года - 1 сентября, окончание - согласно графику образовательного процесса по специальности. Режим работы образовательного учреждения - шестидневная учебная неделя.

Продолжительность учебных занятий - 45 мин.

С целью оценки и контроля результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются: входной контроль, текущий и итоговый контроль.

Текущий контроль знаний проходит в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, МДК. Используются различные формы текущего контроля, которые проводятся как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии: устный и письменный индивидуальный и фронтальный опрос, письменная контрольная работа, комбинированный контроль, контроль на основе самостоятельной работы, контроль с использований заданий в тестовой форме и др. Текущий контроль знаний оценивается на основе 5 – балльной системы отметок.

При реализации ППССЗ по специальности 43.02.14 Гостиничное дело предусматриваются учебная и производственная практика. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Учебная практика проводится в лабораториях колледжа и/или на базе организаций, соответствующего профиля деятельности. Производственная практика проводится в организациях и на предприятиях на основе заключенных договоров. Учебная и производственная практики проводятся в рамках профессиональных модулей концентрированно.

Порядок реализации практики

		3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
УП.01	Учебная практика			36 час.	72 час.		
ПП.01	Производственная практика				108 час.		
УП.02	Учебная практика		36 час.	36 час.			
ПП.02	Производственная практика			36 час.			
УП.03	Учебная практика					36 час.	36 час.
ПП.03	Производственная практика					36 час.	36 час.
УП.04	Учебная практика				36 час.	36 час.	
ПП.04	Производственная практика					108 час.	
УП.05	Учебная практика	72 час.	36 час.				
ПП.05	Производственная практика	108 час.	144 час.				

	Производственная практика (преддипломная)						144 час.

В ходе реализации образовательной программы обучающиеся выполняют два курсовых проекта по профессиональным модулям. Защита курсовых проектов проходит за счет часов, выделенных на профессиональный модуль. Подготовка и защита курсового проекта по ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения осуществляется в течение 24 ч. в рамках МДК.01.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения на 3 курсе в 6 семестре.

Подготовка и защита курсового проекта по ПМ.03 Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда осуществляется в течение 24 ч. в рамках МДК.03.01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда на 4 курсе в 8 семестре.

Объем самостоятельной работы по ППССЗ составляет 366 час.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы в объеме 35 учебных часов рассредоточено согласно графику.

Общая продолжительность каникул составляет 11 недель в год на 1 и 3 курсах, 10 недель – на 2 курсе, в последний год обучения - 2 недели, в том числе 2 недели в зимний период.

Основные виды учебных занятий: урок, лекция, семинар, практическое занятие, лабораторное занятие, контрольная работа, самостоятельная работа, учебная и производственная практики, выполнение курсовой работы (курсовое проектирование), а также могут проводиться и другие виды учебных занятий. Исходя из специфики учебной дисциплины, учебные занятия могут проводиться с подгруппами обучающихся.

Обязательная часть профессионального цикла ОП СПО - ППССЗ предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», в объеме 68 часов, из них на изучение основ военной службы (или освоение медицинских знаний для групп (подгрупп) девушек) – 48 часов.

Оценка качества освоения ОП СПО - ППССЗ включает текущий контроль, промежуточную и государственную итоговую аттестацию.

1.3. Общеобразовательный цикл

Срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 39 недель, промежуточная аттестация - 2 недели, каникулы - 11 недель.

Общеобразовательный цикл дисциплин учебного плана составляет 1476 часов максимальной учебной нагрузки, из которых 184 часов отводится на предлагаемые дисциплины по выбору обучающихся. В качестве учебных дисциплин по выбору обучающихся, предлагаемые колледжем, предусмотрены дисциплины «Введение в специальность» и «Химия».

В соответствии со спецификой ППССЗ СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело определен социально-экономический профиль.

Аудиторная учебная нагрузка по циклу составляет 1404 часа и включает в себя базовые, профильные дисциплины и предлагаемые дисциплины по выбору обучающихся.

Профильные дисциплины: математика, информатика, экономика.

В учебном плане предусмотрен индивидуальный проект, выполняемый каждым обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя.

Общеобразовательные дисциплины студенты изучают на первом и втором курсах.

1.4. Формирование вариативной части ППССЗ

Объем часов вариативной части в количестве 1296 часов распределен следующим образом:

Коды	Наименование циклов, дисциплин, модулей	Распределение вариативной части, час.
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально экономический цикл**	**106**
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	40
ОГСЭ.04	Физическая культура	40
ОГСЭ.05	Психология общения	26
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**40**
ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности	40
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**350**
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле	20
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг	34
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности	12
ОП.04	Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия	26
ОП.05	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия	28
ОП.06	Иностранный язык (второй)	12
ОП.07	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса	18
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	0
ОП.09	Сервисная деятельность	42
ОП.10	Организация туристической индустрии	94

ОП.11	Планирование профессиональной карьеры	64
П.00	**Профессиональный цикл**	**800**
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	38
ПМ.02	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания	
МДК.02.01	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания	80
МДК.02.03	Технология приготовления ресторанной продукции	140
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	96
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	137
ПМ.05	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих: 11695 Горничная, 25627 Портье	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии Горничная	154
МДК.05.02	Выполнение работ по профессии Агент по закупкам	155
	Всего	**1296**

Основанием введения новых дисциплин Сервисная деятельность, Организация туристической индустрии, Основы финансовой грамотности и планирование профессиональной карьеры является получение обучающимися дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых выпускнику для обеспечения конкурентоспособности в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Основанием для изменения объема времени освоения программ отдельных дисциплин и профессиональных модулей - повышение уровня подготовленности обучающихся, углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в 2-х основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин (модулей);
- оценка компетенций обучающихся.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение учебной дисциплины или междисциплинарного курса. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Комплексный экзамен проводится по:

- МДК.05.01 Выполнение работ по профессии Горничная и МДК.05.02 Выполнение работ по профессии Портье.

Комплексный дифференцированный зачет проводится по:

- учебной и производственной практике ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения;
- учебной и производственной практике ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания;
- учебной и производственной практике ПМ.03 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;
- учебной и производственной практике ПМ.04 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж;
- учебной и производственной практике ПМ.05 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих: 11695 Горничная, 25627 Портье

По результатам промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих обучающимся присваиваются квалификации горничная и портье.

1.6. Порядок государственной итоговой аттестации обучающихся

Государственная итоговая аттестация выпускников колледжа проводится в 8 семестре. Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы (дипломного проекта), демонстрационный экзамен.

Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Перечень кабинетов, лабораторий соответствует стандарту и сформирован с учетом профиля подготовки специалистов:

Кабинеты:	**№ каб.**
социально-экономических дисциплин;	77
иностранного языка;	50, 58
информационных технологий в профессиональной деятельности;	74
безопасности жизнедеятельности;	43
менеджмента и управления персоналом;	70
основ маркетинга;	70
правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности;	67
экономики и бухгалтерского учета;	70
инженерных систем гостиницы;	71
предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса;	85
организации деятельности сотрудников службы приема, размещения;	75
организации деятельности сотрудников службы питания;	71
организации деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;	75
организации деятельности сотрудников службы бронирования и продаж.	75
Лаборатории:	
учебный гостиничный номер (стандарт с двумя кроватями);	Общ.
учебный ресторан или бар.	Стол.
Тренажеры, тренажерные комплексы	
стойка приема и размещения гостей с модулем он-лайн бронирования.	75
Спортивный комплекс	+ договор
Залы:	
Библиотека, читальный зал с выходом в интернет	+
Актовый зал	+