

<p>СОГЛАСОВАНО</p> <p>Генеральный директор ООО «Пансионат «Сестрорецк»</p> <p> Н.А. Кущева</p> <p>«08» июня 2021 г.</p>	<p>Рассмотрено и принято</p> <p>на заседании Педагогического совета СПб ГБ ПОУ «СТК им. С.И. Мосина»</p> <p>Протокол № 7 от «08» июня 2021 г.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ</p> <p>Директор СПб ГБ ПОУ «СТК им. С.И. Мосина», председатель Педагогического совета</p> <p> Т.Д. Минина</p> <p>Приказ № 143 от «08» июня 2021 г.</p>
---	--	---

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
- программы подготовки специалистов среднего звена

*Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Сестрорецкий технологический колледж имени С.И. Мосина»*

по специальности

43.02.14 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

Квалификация: специалист по гостеприимству

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования - социально-экономический

Режим работы: 36-часовая учебная неделя

Год начала подготовки по УП – 2021г.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практическая подготовка		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
		Учебная практика	Производственная практика				
I курс	40,3	-	-	0,7	-	11	52
II курс	31	5	4	1	-	11	52
III курс	29	4	8	1	-	10	52
IV курс	26,3	2	6	0,7	6	2	43
Всего	126,6	11	18	3,4	6	34	199

3. План учебного процесса по специальности 43.02.14 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, в академических часах										Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
				Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем, в т.ч.				Консультации		Промежуточная аттестация		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
					Всего	теоретические занятия по дисциплинам/МДК	лабораторных занятий и практических занятий	Курсовых работ	учебная и производственная практика	Прак тики	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
																					5
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
О.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	0/8/3	1476	45	1431	694	694	0	0	19	24	602	786	0	0	0	0	0	0		
ОУП	Общие учебные предметы	0/5/2	886	35	851	366	450	0	0	17	18	384	432	0	0	0	0	0	0		
ОУП.01	Русский язык	Э	96	8	88	54	24		0	4	6	34	44	0	0	0	0	0	0		
ОУП.02	Литература	ДЗ	78	0	78	56	22		0			78	0	0	0	0	0	0	0		
ОУП.03	Иностранный язык	ДЗ	117	0	117	0	117		0			51	66	0	0	0	0	0	0		
ОУП.04	Математика	Э	252	8	244	134	100		0	4	6	102	132	0	0	0	0	0	0		
ОУП.05	История	ДЗ	78	0	78	60	18		0			34	44	0	0	0	0	0	0		
ОУП.06	Физическая культура	З,ДЗ	117	0	117	0	117		0			51	66	0	0	0	0	0	0		
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	78	0	78	42	36		0			34	44	0	0	0	0	0	0		
ОУП.08	Астрономия	ДЗ	36	0	36	20	16		0			0	36	0	0	0	0	0	0		
*	Индивидуальный проект (предметом не является)	Защита	34	19	15	0	0		0	9	6	0	0	0	0	0	0	0	0		
УПВ	Учебные предметы по выбору	0/2/1	295	10	285	195	82	0	0	2	6	99	178	0	0	0	0	0	0		
УПВ.01	Родной язык/Родная литература	ДЗ	78	0	78	64	14		0			0	78	0	0	0	0	0	0		
УПВ.02	География	ДЗ	107	0	107	71	36		0			51	56	0	0	0	0	0	0		
УПВ.03	Экономика	Э	110	10	100	60	32		0	2	6	48	44	0	0	0	0	0	0		
ДУП	Дополнительные учебные предметы	0/1/0	295	0	295	133	162	0	0	0	0	119	176	0	0	0	0	0	0		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ДУП.01	Введение в специальность	ДЗ	295	0	295	133	162	0	0	0	0	119	176	0	0	0	0	0	0
ДУП.01.1	Основы проектной деятельности	*	52	0	52	26	26	0	0	0	0	34	18	0	0	0	0	0	0
ДУП.01.2	Основы общественных наук	*	117	0	117	72	45	0	0	0	0	51	66	0	0	0	0	0	0
ДУП.01.3	Компьютерная грамотность	*	65	0	65	2	63	0	0	0	0	17	48	0	0	0	0	0	0
ДУП.01.4	Сервисная деятельность	*	61	0	61	33	28	0	0	0	0	17	44	0	0	0	0	0	0
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	0/28/11	4248	230	4018	1154	1692	40	1044	22	66	0	0	584	788	574	828	572	584
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0/4/1	638	30	608	198	402	0	0	2	6	0	0	190	152	100	56	32	70
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	50	2	48	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48
ОГСЭ.02	История	ДЗ	50	2	48	38	10	0	0	0	0	0	0	24	24	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Э	203	15	188	0	180	0	0	2	6	0	0	54	34	66	26	0	0
ОГСЭ.04	Физическая культура	3.3.3.3.3 ДЗ	181	5	176	2	174	0	0	0	0	0	0	34	24	34	30	32	22
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	74	4	70	50	20	0	0	0	0	0	0	0	70	0	0	0	0
ОГСЭ.06	История и культура Санкт-Петербурга	ДЗ	80	2	78	60	18	0	0	0	0	0	0	78	0	0	0	0	0
ЕН.00	Магистерский и общий естественнонаучный цикл	0/2/0	274	10	264	46	218	0	0	0	0	0	0	68	66	100	30	0	0
ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные коммуникационные технологии	ДЗ	240	10	230	24	206	0	0	0	0	0	0	68	66	66	30	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	34	0	34	22	12	0	0	0	0	0	0	0	0	34	0	0	0
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	0/5/4	1092	74	1018	538	448	0	0	8	24	0	0	112	154	102	124	324	170
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле	Э	153	15	138	90	40	0	0	2	6	0	0	0	0	0	0	66	64

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ОП.02.	Основы маркетинга гостиничных услуг	Э	138	4	134	84	42	0	0	2	6	0	0	0	0	68	58	0	0
ОП.03.	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы правовых знаний	Э	116	6	110	66	36	0	0	2	6	0	0	46	56	0	0	0	0
ОП.04.	Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия	ДЗ	152	16	136	90	46	0	0			0	0	0	0	34	34	68	0
ОП.05.	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия	ДЗ	108	12	96	74	22	0	0			0	0	66	30	0	0	0	0
ОП.06.	Иностранный язык (второй)	ДЗ	178	12	166	0	166	0	0			0	0	0	0	0	32	68	66
ОП.07.	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	0	68	24	44	0	0			0	0	0	68	0	0	0	0
ОП.08.	Основы финансовой грамотности	ДЗ	36	2	34	22	12	0	0			0	0	0	0	0	0	34	0
ОП.09.	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса	Э	143	7	136	88	40	0	0	2	6	0	0	0	0	0	0	88	40
П.00	Профессиональный цикл	0/17/6	2244	116	2128	372	624	40	1044	12	36	0	0	214	416	272	618	216	344
П.00	Профессиональные модули	0/17/6	2244	116	2128	372	624	40	1044	12	36	0	0	214	416	272	618	216	344
П.М.01	Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения	0/2/2	381	19	362	82	120	0	144	4	12	0	0	146	200	0	0	0	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
МДК.01.01	Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения		146	8	138	82	52	0	0	1	3	0	0	76	58	0	0	0	0	
МДК.01.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения	Э1	79	7	72	0	68	0	0	1	3	0	0	34	34	0	0	0	0	
УП.01	<i>Практическая подготовка</i>		144		144				144					36	108					
ПП.01	Учебная практика	ДЗ	72	-	72	-	-	-	72			0	0	36	36	0	0	0	0	
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	72	-	72	-	-	-	72			0	0	0	72	0	0	0	0	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	Эм	12	4	8					2	6									
ПМ.02	Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания	0,4/1	463	23	440	68	148	0	216	2	6	0	0	0	0	136	296	0	0	
МДК.02.01	Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания	ДЗ	165	13	152	68	84	0	0			0	0	0	0	102	50	0	0	
МДК.02.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания	ДЗ	70	6	64	0	64	0	0			0	0	0	0	34	30	0	0	
УП.02	<i>Практическая подготовка</i>		216		216				216								216			
ПП.02	Учебная практика	ДЗ	72	-	72	-	-	-	72			0	0	0	0	0	0	72	0	0
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	144	-	144	-	-	-	144			0	0	0	0	0	144	0	0	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	Эм	12	4	8					2	6									
ПМ.03	Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	0,4/1	600	32	568	90	162	20	288	2	6	0	0	0	0	0	0	216	344	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
МДК. 03.01	Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	ДЗ	214	18	196	90	86	20	0			0	0	0	0	0	0	124	72
МДК. 03.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	ДЗ	86	10	76	0	76	0	0			0	0	0	0	0	0	56	20
	<i>Практическая подготовка</i>		288		288				288										
УП.03	Учебная практика	ДЗ	72	-	72	-	-	-	72			0	0	0	0	0	0	36	252
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	216	-	216	-	-	-	216			0	0	0	0	0	0	36	36
ПМ.03. ЭК	Экзамен по модулю	Эм	12	4	8					2	6							0	216
ПМ.04	Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж	0/Ал	494	28	466	70	152	20	216	2	6	0	0	0	0	136	322	0	0
МДК. 04.01	Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж гостиничного продукта	ДЗ	189	13	176	70	86	20	0			0	0	0	0	102	74	0	0
МДК. 04.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж	ДЗ	77	11	66	0	66	0	0			0	0	0	0	34	32	0	0
	<i>Практическая подготовка</i>		216		216				216										
УП.04	Учебная практика	ДЗ	72	-	72	-	-	-	72			0	0	0	0	0	0	72	0
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	144	-	144	-	-	-	144			0	0	0	0	0	144	0	0
ПМ.04. ЭК	Экзамен по модулю	Эм	12	4	8					2	6								

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ПМ.05	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	0/3д	306	14	292	62	42	0	180	2	6	0	0	68	216	0	0	0	0
МДК.05.01	Организация выполнения работ по профессии «горничная»	ДЗ	114	10	104	62	42					0	0	68	36	0	0	0	0
	<i>Практическая подготовка</i>		180		180				180						180				
УП.05	Учебная практика	ДЗ	108	-	108	-	-		108			0	0	0	108		0	0	0
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	72	-	72	-	-		72			0	0	0	72		0	0	0
ПМ.05 ЭК	Экзамен по модулю	Эм	12	4	8					2	6								
	ИТОГО	0/36/14	5724	275	5449	1848	2386	40	1044	41	90	602	786	584	788	574	828	572	584
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216		216														
	ВСЕГО	0/36/14	5940	275	5665	1848	2386	40	1044	41	90	602	786	584	788	574	828	572	584
Комплексные Э:			ВСЕГО																
Э ¹ - МДК.01.01 и МДК.01.02																			
* - другие формы контроля			Количество недель																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																
			1 сем																
			2 сем																
			3 сем																
			4 сем																
			5 сем																
			6 сем																

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений
для подготовки по специальности СПО 43.02.14 Гостиничное дело**

№	Наименование
КАБИНЕТЫ:	
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
ЛАБОРАТОРИИ:	
1.	Учебный гостиничный номер (стандарт с двумя кроватями)
2.	Учебный бар
3.	«Учебная гостиница»
ТРЕНАЖЕРЫ, ТРЕНАЖЕРНЫЕ КОМПЛЕКСЫ:	
1.	Стойка приема и размещения гостей с модулем он-лайн бронирования
СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС:	
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион с элементами полосы препятствий
ЗАЛЫ:	
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2.	Актовый зал

5. Пояснительная записка

Настоящий учебный план разработан для обучающихся, поступивших на обучение в Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Сестрорецкий технологический колледж имени С.И. Мосина» в 2021-2022 учебном году.

5.1. Нормативная база реализации ОПОП 43.02.14 Гостиничное дело

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Сестрорецкий технологический колледж имени С.И. Мосина" разработан на основании:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. 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 Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
3. 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 Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
4. Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778);
5. Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1552 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 26.12.2016 N 44974);
6. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05.09.2017г. № 657н «Об утверждении профессионального стандарта «Горничная» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22.09.2017, регистрационный № 48308.);
7. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи") (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 N 61573);
8. Устав СПб ГБПОУ «Сестрорецкого технологического колледжа им. С.И. Мосина».

При составлении учебного плана учитывались:

1. Примерная основная образовательная программа.
Регистрационный номер: 43.02.14-170717. Дата регистрации в реестре: 28.12.2018г.
2. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования».
3. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям.

5.2. Общие положения

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу в соответствии с учебным планом, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

Учебный план разработан для очной формы обучения.

Начало учебного года 1 сентября, режим работы образовательной организации 36 часовая учебная неделя.

Срок получения образования по учебному плану в соответствии с требованиями ФГОС СПО составляет 3 года 10 месяцев.

Учебный план разработан в соответствии с квалификацией специалиста среднего звена специалист по гостеприимству.

5.3. Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 1476 часов, при этом срок обучения увеличен на 1 год. Из них на реализацию общеобразовательного цикла учебным планом отведено 1476 часов. Остаток часов отведен на реализацию вариативной части профессиональной подготовки.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран социально-экономический профиль.

Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение обязательных учебных предметов:

- учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей,
- дополнительных учебных предметов, курсов по выбору
- общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне.

Общеобразовательный цикл содержит 12 учебных предметов, в том числе в цикл «Общие учебные предметы» включены учебные предметы:

- ✓ "Русский язык",
- ✓ "Литература",
- ✓ "Иностранный язык",
- ✓ "Математика",
- ✓ "История",
- ✓ "Физическая культура",
- ✓ "Основы безопасности жизнедеятельности",
- ✓ "Астрономия".

При этом учебный план профиля обучения содержит 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне:

- ✓ "Иностранный язык",
- ✓ "Математика",
- ✓ "История".

В рамках освоения общеобразовательного цикла выполнение обучающимися индивидуального проекта предусмотрено в течение 1 года на 1 курсе обучения.

5.4. Структура образовательной программы и учебного плана

Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 69,5 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (30,5%) использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, углубления подготовки обучающегося.

Индекс	Перечень циклов, разделов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем вариативной части
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	
УПВ	Учебные предметы по выбору	295
УПВ.01	Родной язык/Родная литература	78
УПВ.02	Обществознание	107
УПВ.03	Экономика	110
ДУП	Дополнительные учебные предметы	295
ДУП.01	Введение в специальность	295
	Объем вариативной части в академических часах	590
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	170
ОГСЭ.01	Основы философии	14
ОГСЭ.02	История	14
ОГСЭ.03	Иностранный язык	31
ОГСЭ.04	Физическая культура	5
ОГСЭ.05	Психология общения	26
ОГСЭ.06	История и культура Санкт-Петербурга	80
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	130
ЕН.01	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные коммуникационные технологии	96
ЕН.01	Экологические основы природопользования	34
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	480
ОП.01	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле	53
ОП.02	Основы маркетинга гостиничных услуг	62
ОП.03.	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности /Социальная адаптация и основы правовых знаний	58
ОП.04.	Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия	50
ОП.05.	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия	60

ОП 06	Иностранный язык (второй)	54
ОП 08	Основы финансовой грамотности	36
ОП 09	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса	107
ПЦ	Профессиональный цикл	516
<i>ПМ.01</i>	<i>Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения</i>	<i>36</i>
МДК.01.01	Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения	15
МДК.01.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения	21
<i>ПМ.02</i>	<i>Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания</i>	<i>40</i>
МДК.02.01	Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания	28
МДК.02.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания	12
<i>ПМ.03</i>	<i>Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда</i>	<i>187</i>
МДК.03.01	Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	85
МДК.03.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	30
ПП.03	Производственная практика	72
<i>ПМ.04</i>	<i>Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж</i>	<i>103</i>
МДК.04.01	Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж гостиничного продукта	46
МДК.04.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж	21
ПП.04	Производственная практика	36
<i>ПМ.05</i>	<i>Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих</i>	<i>150</i>
МДК.05.01	Организация выполнения работ по профессии «горничная»	114
УП.05	Учебная практика	36
	Объем вариативной части в академических часах	1296

Учебный план имеет следующую структуру:

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена «специалист по гостеприимству».

Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах	
	Обязательная часть	Вариативная часть
Общеобразовательная подготовка	886	590
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	468	170
Математический и общий естественнонаучный цикл	144	130
Общепрофессиональный цикл	612	480
Профессиональный цикл	1728	516
Государственная итоговая аттестация	216	
Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования	5940	

Перечень и объем дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом ПООП в основной таблице учебного плана.

В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено 95,5 процентов от объема учебных циклов образовательной программы.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

В качестве форм промежуточной аттестации в учебном плане использованы:

- Экзамен
- Экзамен по модулю
- Комплексный экзамен
- Дифференцированный зачет

- Курсовая работа
- Защита индивидуального проекта
- и другие формы контроля

В соответствии с требованиями 464 приказа количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8, а именно:

1 курс - 8 дифференцированных зачетов, 3 экзамена;

2 курс - 10 дифференцированных зачетов, 4 экзамена;

3 курс - 10 дифференцированных зачетов, 4 экзамена, 1 курсовая работа;

4 курс - 8 дифференцированных зачетов, 3 экзамена, 1 курсовая работа.

В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Количество экзаменов и зачетов рассчитано с учетом комплексных форм контроля.

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№ п/п	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Наименование дисциплины/МДК	Семестр
1.	Э	Экзамен (комплексный)	МДК.01.01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения	4
			МДК.01.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения	

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура".

Общий объем дисциплины "Физическая культура" составляет 182 академических часа.

В учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- Адаптационные информационные и коммуникационные технологии
- Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает 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 предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО:

Основные виды деятельности	Профессиональные модули
организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения	ПМ.01. Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения;
организация и контроль текущей деятельности работников службы питания	ПМ.02. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания;
организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	ПМ.03. Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;
организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж	ПМ.04. Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж;
освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПМ.05. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

Практическая подготовка реализована в форме учебной и производственной практик.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определен в объеме не менее 46,5 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу.