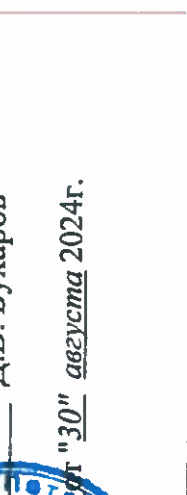



<p><b>СОГЛАСОВАНО</b> Генеральный директор ООО «Пансионат «Сестрорецк» Н.А. Кущева</p> 	<p>Рассмотрено и принято на заседании Педагогического совета СПб ГБ ПОУ «СТК им. С.И. Мосина» Протокол № <u>6</u> от «<u>29</u>» <u>августа</u> 2024г.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор СПб ГБ ПОУ «СТК им. С.И. Мосина» Д.В. Бухаров Протокол № <u>1</u> от «<u>30</u>» <u>августа</u> 2024г.</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

**43.02.16 ТУРИЗМ И ГОСТЕПРИИМСТВО**

**Квалификация:** специалист по туризму и гостеприимству

**Направленность:** *гостиничные услуги и услуги предприятий питания*

**Форма обучения** - очная

**Нормативный срок обучения** – 2 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 – 2024г.**

# 1. Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь			Декабрь			Январь			Февраль				Март			Апрель				Май			Июнь				Июль			Август														
	01-09-09	08-09-09	15-09-09	22-09-09	29-09-09	06-10-10	13-10-10	20-10-10	27-10-10	03-11-11	10-11-11	17-11-11	24-11-11	01-12-12	08-12-12	15-12-12	22-12-12	29-12-12	05-01-11	12-01-11	19-01-11	26-01-11	02-02-11	09-02-11	16-02-11	23-02-11	02-03-11	09-03-11	16-03-11	23-03-11	30-03-11	06-04-12	13-04-12	20-04-12	27-04-12	04-05-10	11-05-10	18-05-10	25-05-10	01-06-10	08-06-10	15-06-10	22-06-10	01-07-10	08-07-10	15-07-10	22-07-10	29-07-10	05-08-10	12-08-10	19-08-10	26-08-10	
I																																																					
II																																																					
III																																																					

Обозначения:

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Промежуточная аттестация

0 Учебная практика

Практическая подготовка

◆ Государственная итоговая аттестация

= Канкулы

8 Производственная практика

Практическая подготовка

◆ Государственная итоговая аттестация

С Военные сборы

\* Неделя отсутствует

**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	0	0,7	0	11	52
II курс	32	3	5	1	-	11	52
III курс	24,2	2	8	0,8	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>96,5</b>	<b>5</b>	<b>13</b>	<b>2,5</b>	<b>6</b>	<b>24</b>	<b>147</b>

### 3. План учебного процесса по специальности 43.02.16 ТУРИЗМ И ГОСТЕПРИИМСТВО

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки, час				Объем образовательных часов												Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)					
			Самостоятельная работа	Всего учебных занятий	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем, в т.ч				Консультации			Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс					
					теоретические занятия по дисциплинам/МДК	лабораторных занятий и практических занятий	курсовых работ	учебная и производственная практика	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17 неделя	24 недели	17 неделя	24 недели	
																								дисциплинам и МДК, в том числе
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17 неделя	24 недели	17 неделя	24 недели	17 неделя	24 недели			
0.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	З/9/0/1	1476	61	1415	797	594	0	0	6	18	605	786	0	0	0	0	0	0	0	0			
УП	Обязательные учебные предметы	З/9/0/1	1476	61	1415	797	594		6	18	605	786	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
УП.01	Русский язык	Э	108	15	93	61	24		2	6	34	51	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
УП.02	Литература	ДЗ	108		108	72	36				34	74	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
УП.03	Математика	ДЗ	233		233	157	76				91	142	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
УП.04	Иностранный язык	Э	154	14	140	0	132		2	6	50	82	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
УП.05	Информатика	ДЗ	94		94	0	94				34	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
УП.06	Физика	ДЗ	111	5	106	62	44				50	56	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
УП.07	Химия	ДЗ	72		72	52	20				34	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
УП.08	Биология	ДЗ	72		72	58	14				72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
УП.09	История	Э	140	12	128	103	17		2	6	51	69	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
УП.10	Обществознание	ДЗ	108		108	97	11				51	57	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
УП.11	География	ДЗ	92		92	78	14				46	46	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
УП.12	Физическая культура	З, ДЗ	76	4	72	0	72				32	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
УП.13	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	68		68	48	20				17	51	0	0	0	0	0	0	0	0	0			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
*	Индивидуальный проект	ДФК (Защита ИП)	40	11	29	9	20					9	20	0	0	0	0
ИП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	9/20/0/4	2736	122	2614	790	1094	20	648	8	54	0	0	598	770	598	586
СГ.00	Социально-экономический цикл	1/2/0/2	546	30	516	110	398	0	0	2	6	0	0	98	160	166	84
СГ.01	История России	ДЗ	48		48	38	10					0	0	0	0	34	14
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Э	238	16	222	0	214			2	6	0	0	66	62	66	20
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	72	4	68	24	44					0	0	0	68	0	0
СГ.04	Физическая культура	з.з.ДЗ	112	8	104	2	102					0	0	32	30	32	10
СГ.05	Основы финансовой грамотности	ДФК (КР)	34		34	22	12					0	0	0	0	34	0
СГ.06	Основы бережливого производства	ДФК (СК)	42	2	40	24	16					0	0	0	0	0	40
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	3/4/0/2	660	46	614	262	328	0	0	6	18	0	0	262	84	166	78
ОП.01.	Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве	ДФК (СК)	34	2	32	24	8					0	0	32	0	0	0
ОП.02.	Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса	ДФК (СК)	46	6	40	24	16					0	0	0	0	0	40
ОП.03.	Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве	Э	112	12	100	56	36			2	6	0	0	66	26	0	0
ОП.04.	Менеджмент в туризме и гостеприимстве	Э	70	4	66	40	18			2	6	0	0	0	0	34	24
ОП.05.	Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве	ДЗ	100	4	96	0	96					0	0	66	30	0	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ОП.06	Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела	Э	78	10	68	28	32			2	6	0	0	32	28	0	0
ОП.07	Иностранный язык (второй)	ДЗ	84	4	80	0	80					0	0	0	0	66	14
ОП.08	Психология делового общения и конфликтология	ДЗ	68	2	66	48	18					0	0	66	0	0	0
ОП.09	Основы маркетинга в туризме и гостеприимстве	ДЗ	68	2	66	42	24					0	0	0	0	66	0
П:00	Профессиональный цикл	5/14/0	1530	46	1484	418	368	20	648	0	30	0	0	238	526	266	424
ПМ:00	Профессиональные модули	5/14/0	1530	46	1484	418	368	20	648	0	30	0	0	238	526	266	424
ПМ.01	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	1/3/0/0	180	0	180	54	48	0	72	0	6	0	0	102	72	0	0
МДК.01.01	Управление деятельностью служб предприятий туризма и гостеприимства		48		48	26	22					0	0	48	0	0	0
МДК.01.02	Осуществление расчетов с клиентом в сфере туризма и гостеприимства	КДЗ <sup>1</sup>	54		54	28	26					0	0	54	0	0	0
	Практическая подготовка		72		72				72						72		
УП.01	Учебная практика	ДЗ	36	-	36	-	-		36			0	0	0	36	0	0
ПП.01	Производственная практика	КДЗ <sup>2</sup>	36	-	36	-	-		36			0	0	0	36	0	0
ПМ.01.Эм	Экзамен по модулю	Эм	6		6						6						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ПМ. 02А	<b>Предоставление гостиничных услуг</b>	1/4/0/0	498	26	472	154	132	0	180	0	6	0	0	0	116	132	218
МДК. 02А.01	Управление текущей деятельностью сотрудников службы приема и размещения		132	8	124	70	54					0	0	0	58	66	0
МДК. 02А.02	Управление деятельностью сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	КДЗ <sup>3</sup>	118	8	110	60	50					0	0	0	58	52	0
МДК. 02А.03	Управление деятельностью сотрудников службы бронирования	ДЗ	62	10	52	24	28									14	38
	<i>Практическая подготовка</i>		180		180				180								180
УП. 02А	Учебная практика	ДЗ	36	-	36	-	-		36			0	0	0	0	0	36
ПП. 02А	Производственная практика	КДЗ <sup>4</sup>	144	-	144	-	-		144			0	0	0	0		144
ПМ.02А Эм	Экзамен по модулю	Эм	6		6						6						
ПМ. 02Б	<b>Предоставление услуг предприятия питания</b>	1/4/0/0	488	20	468	146	116	20	180	0	6	0	0	0	122	134	206
МДК. 02Б.01	Организация и контроль выпуска продукции в предприятиях питания	ДЗ	32		32	20	12					0	0	0	32	0	0
МДК. 02Б.02	Организация и контроль деятельности сотрудников по обслуживанию потребителей в предприятиях питания	ДЗ	190	14	176	84	72	20				0	0	0	90	86	0
МДК. 02Б.03	Управление и контроль текущей деятельностью сотрудников служб отделов предприятий питания	ДЗ	80	6	74	42	32					0	0	0	0	48	26
	<i>Практическая подготовка</i>		180		180				180								180
УП. 02Б	Учебная практика	ДЗ	36		36	-	-		36			0	0	0	0	0	36
ПП. 02Б	Производственная практика	КДЗ <sup>4</sup>	144		144	-	-		144			0	0	0	0	0	144
ПМ.02Б Эм	Экзамен по модулю		6		6						6						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ПМ.03	Освоение одной или нескольких профессиональных рабочих должностей служащих	2/3/0/0	364	0	364	64	72	0	216	0	12	0	0	136	216	0	0
МДК.03.01	Организация выполнения работ по должности служащего «портень»	ДЗ	34		34	18	16					0	0	34	0	0	0
МДК.03.02	Организация выполнения работ по профессии «официант»	ДЗ	102		102	46	56							102			
	<i>Практическая подготовка</i>		216		216				216						216		
УП.03	Учебная практика	ДЗ	72	-	72	-	-		72			0	0	0	72	0	0
ПП.03	Производственная практика	КДЗ <sup>2</sup>	144	-	144	-	-		144			0	0	0	144	0	0
ПМ.03.КВ.Э	Квалификационный экзамен	КВ.Э	12		12						12	0	0				
	<b>ИТОГО</b>	12/29/0/5	4212	183	4029	1587	1688	20	648	14	72	605	786	598	770	598	586
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216		216												
	<b>ВСЕГО</b>	12/29/0/5	4428	183	4245	1587	1688	20	648	14	72	605	786	598	770	598	586
<b>ВСЕГО</b>																	
<i>Количество недель</i>																	
						1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем						
						17	24	17	24	17	17	24	17	17	24	17	24
ДЗ <sup>1</sup> - МДК.01.01 и МДК.01.02						605	786	598	482	598	598	605	786	598	482	598	226
ДЗ <sup>2</sup> - ПП.01 и ПП.03						7	54	14	60	14	183	7	54	14	60	14	34
ДЗ <sup>3</sup> - МДК.02А.01 и МДК.02А.02						0	0	0	0	0	180	0	0	0	108	0	72
ДЗ <sup>4</sup> - ПП.02А и ПП.02Б						0	0	0	0	0	468	0	0	0	180	0	288
ДФК - другие формы контроля						0	6	0	4	0	14	0	6	0	4	0	4
Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы)						72	18	0	30	0	72	0	18	0	30	0	24
						12	3	0	5	0	12	0	3	0	5	0	4
						29	8	4	6	4	29	1	8	4	6	3	7
						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
						5	1	1	0	1	5	0	1	1	0	1	2



**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений  
для подготовки по специальности СПО 43.02.16 Туризм и гостеприимство**

№	Наименование
<b>КАБИНЕТЫ:</b>	
1.	Социально-гуманитарных дисциплин
2.	Иностранного языка
3.	Безопасности жизнедеятельности
4.	Информационных технологий в профессиональной деятельности
5.	Менеджмента и управления персоналом
6.	Основ маркетинга
7.	Правового и документационного обеспечения в 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>МАСТЕРСКИЕ:</b>	
1.	Стойка приема и размещения гостей с модулем онлайн бронирования
2.	Сервис на объектах гостеприимства «Горничная»
<b>СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС:</b>	
1.	Спортивный зал
<b>ЗАЛЫ:</b>	
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 2024-2025 учебном году.

### 5.1. Нормативная база реализации ОПОП 43.02.16 Туризм и гостеприимство

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 Минпросвещения России от 12.12.2022 № 1100 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство (Зарегистрировано в Минюсте России 24.01.2023 N 72111);
3. Приказ Минпросвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2022 г., регистрационный № 70167) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
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 Минпросвещения от 08.11.2021 № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211);
6. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27 декабря 2023 г. № 1028 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных государственных образовательных стандартов основного общего образования и среднего общего образования» (зарегистрирован Минюстом России 02 февраля 2024 г., регистрационный № 77121);
7. Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 N 1014 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 N 71763);
8. 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);
9. Устав СПб ГБПОУ «Сестрорецкого технологического колледжа им. С.И. Мосина».

При составлении учебного плана учитывалась:

- ♦ Примерная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения в системе среднего профессионального образования по УГПС 43.00.00: № 01 от 19 декабря 2022 г. и зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ: регистрационный номер 67, Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-162 от 07.04.2023.

## 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 прочее).

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 2 года 10 месяцев.

Учебный план разработан в соответствии с квалификацией специалиста среднего звена «специалист по туризму и гостеприимству».

С целью конкретизирования образовательной программы путем ориентации на виды деятельности установлена направленность: гостиничные услуги и услуги питания.

## 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.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» объем образовательной нагрузки на освоение общеобразовательного цикла составляет 1476 часов, которые полностью соответствуют требованию ФГОС СОО обязательной части СОО и обеспечивают выполнение требований к содержанию и результатам освоения базового уровня образовательной программы СОО, установленные ФГОС СОО и ФООП СОО.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО в качестве профиля получаемого образования выбран социально-экономический профиль получаемой специальности за счет введения профильных предметов (предметов, изучаемых на углубленном уровне): «Иностранный язык» и «География», соответствующих по целям, задачам и содержанию личностным результатам ФГОС СОО и познавательным универсальным учебным действиям.

Учет профессиональной направленности осуществляется в виде формирования профессионально-ориентированного содержания в каждом общеобразовательном предмете.

Общеобразовательные учебные предметы изучаются на 1 курсе. Общеобразовательная подготовка включает в себя 13 обязательных учебных предметов (в том числе 2 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне):

- русский язык,
- литература,
- математика,
- иностранный язык,
- информатика,
- физика,
- химия,
- биология,

- история,
- обществознание,
- география,
- физическая культура,
- основы безопасности и защиты Родины.

В рамках общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта, который может быть представлен в виде учебного исследования или учебного проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение освоения общеобразовательного цикла на первом курсе в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом.

Реализация аудиторных занятий по учебным предметам, имеющих практическую направленность («Иностранный язык», «Информатика», «Индивидуальный проект»), осуществляется с делением групп на подгруппы.

Экзамены проводятся по учебным предметам «Русский язык», «История», «Иностранный язык».

Консультации проводятся в рамках часов, отведенных на промежуточную аттестацию как вид учебного занятия во взаимодействии с преподавателем.

#### 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 70 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (30%) использована для дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения видов деятельности, введения дополнительных видов деятельности, а также профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики.

Индекс	Перечень циклов, разделов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем вариативной части
<b>ПП</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>	
<b>СГ.00</b>	<b>Социально-гуманитарный икл</b>	<b>118</b>
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	88
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	4
СГ.04	Физическая культура	26
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>152</b>
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве	26
ОП.04.	Менеджмент в туризме и гостеприимстве	18
ОП.05.	Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве	26
ОП.06	Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела	14
ОП.09	Основы маркетинга в туризме и гостеприимстве	68

<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>558</b>
<b>ПМ.02А</b>	<b>Предоставление гостиничных услуг</b>	<b>178</b>
МДК. 02А.01	Управление текущей деятельностью сотрудников службы приема и размещения	42
МДК. 02А.02	Управление деятельностью сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	42
МДК. 02А.03	Управление деятельностью сотрудников службы бронирования	22
ПП.02А	Производственная практика	72
<b>ПМ.02.Б</b>	<b>Предоставление услуг предприятия питания</b>	<b>196</b>
МДК. 02Б.02	Организация и контроль деятельности сотрудников по обслуживанию потребителей в предприятиях питания	124
МДК. 02Б.03	Управление и контроль текущей деятельностью сотрудников служб отделов предприятий питания	36
ПП.02Б	Производственная практика	36
<b>ПМ.03</b>	<b>Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих</b>	<b>184</b>
МДК. 03.01	Организация выполнения работ по должности служащего «портье»	34
МДК. 03.02	Организация выполнения работ по профессии «официант»	30
ПП.03	Производственная практика	108
КВЭ	Квалификационный экзамен	12
	<b>Объем вариативной части в академических часах</b>	<b>828</b>

Учебный план имеет следующую структуру:

- дисциплины (модули);
- практика;
- государственная итоговая аттестация.

#### Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах	
	Обязательная часть	Вариативная часть
Общеобразовательная подготовка	1476	-
Дисциплины (модули)	1476	612
Практика	432	216
Государственная итоговая аттестация	216	
Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	<b>4428</b>	

Учебный план включает циклы:

- социально-гуманитарный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл.

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

В общем социально-гуманитарном, 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 95,7 процентов от объема учебных циклов образовательной программы.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с формой, определяемой образовательной организацией и оценочными материалами, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения.

В качестве форм промежуточной аттестации в учебном плане использованы:

- Экзамен
- Экзамен по модулю
- Квалификационный экзамен
- Дифференцированный зачет
- Комплексный дифференцированный зачет
- Другие формы контроля

Другие формы контроля (ДФК) являются формой промежуточной аттестации. К ДФК относятся такие формы контроля как: семестровый контроль, контрольная работа, защита индивидуального проекта (ИП). Все дисциплины, указанные в учебном плане с формой контроля ДФК, оцениваются оценкой и проводятся за счет часов выделенных на дисциплину.

В соответствии с требованиями 762 приказа количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8, а именно:

1 курс - 9 дифференцированных зачетов, 3 экзамена;

2 курс - 10 дифференцированных зачетов, 5 экзаменов;

3 курс - 10 дифференцированных зачетов, 4 экзамена.

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.	ДЗ <sup>1</sup>	Дифференцированный зачет (комплексный)	МДК.01.01 Управление деятельностью служб предприятий туризма и гостеприимства	4
			МДК.01.02 Осуществление расчетов с клиентом в сфере туризма и гостеприимства	

2.	ДЗ <sup>2</sup>	Дифференцированный зачет (комплексный)	ПП.01 Производственная практика	4
			ПП.03 Производственная практика	
3.	ДЗ <sup>3</sup>	Дифференцированный зачет (комплексный)	МДК.02А.01 Управление текущей деятельностью сотрудников службы приема и размещения	5
			МДК.02А.02 Управление деятельностью сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	
4.	ДЗ <sup>4</sup>	Дифференцированный зачет (комплексный)	ПП.02А Производственная практика	6
			ПП.02Б Производственная практика	

Обязательная часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин:

- "История России",
- "Иностранный язык в профессиональной деятельности",
- "Безопасность жизнедеятельности",
- "Физическая культура",
- "Основы финансовой грамотности",
- "Основы бережливого производства".

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 72 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - не менее 48 академических часов; для подгрупп девушек это время предусмотрено для использования на освоение основ медицинских знаний.

Обязательная часть общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин:

- "Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве",
- "Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса",
- "Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве",
- "Менеджмент в туризме и гостеприимстве",
- "Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве",
- "Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела",
- "Иностранный язык (второй)",
- "Психология делового общения и конфликтология".

*Введена за счет вариативной части:*

- "Основы маркетинга в туризме и гостеприимстве".

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

Основные виды деятельности	Профессиональные модули
организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	ПМ.01. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства
предоставление гостиничных услуг	ПМ.02А. Предоставление гостиничных услуг
предоставление услуг предприятия питания	ПМ.02Б Предоставление услуг предприятия питания

---

В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов, которые установлены с учетом ПООП. Объем профессионального модуля составляет не менее 4 зачетных единиц.

В вариативную часть учебных циклов образовательной программы дополнительно введен модуль по освоению профессии рабочего, должности служащего: ПМ.03 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

Реализация аудиторных занятий по дисциплинам «Иностранный язык в профессиональной деятельности» и «Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве» осуществляется с делением групп на подгруппы. Практические занятия, для проведения которых требуется программное обеспечение, проводятся в лабораториях, оснащенных необходимым количеством компьютеров и лицензионным программным обеспечением и осуществляется с делением групп на подгруппы. При проведении лабораторных занятий по МДК и учебной практики группа также делится на подгруппы, наполняемость каждой подгруппы составляет не менее 10-12 человек.

Практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды - учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки. Учебная практика составляет 5 недель (180 часов) и проводится рассредоточенно, чередуясь с учебными занятиями.

Производственная практика составляет 13 недель (468 часов) и проводится концентрированно по завершении изучения всех междисциплинарных курсов профессионального модуля.

Выполнение курсовых работ запланировано по МДК.02Б.02 "Организация и контроль деятельности сотрудников по обслуживанию потребителей в предприятиях питания" в 5-ом семестре.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы). На ГИА отводится 6 недель (216 часов).

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена "специалист по туризму и гостеприимству".