

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУПО «СТЭТ»
 В.Г. Арвеладзе
«» 2024 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки специалистов среднего звена
ГБОУПО «СТЭТ»

по специальности среднего профессионального образования
43.02.16 Туризм и гостеприимство
по программе базовой подготовки

Квалификация: специалист по туризму и гостеприимству
Форма обучения – очная
Нормативный срок освоения ППСЗ – 1 года и 10 мес.
на базе среднего общего образования

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) ГБОУПО «СТЭТ» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, (базовой подготовки) утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12 декабря 2022 года № 1100, зарегистрированного в Министерстве юстиции (рег. № 72111 от 24.01.2023 г.), Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 года № 464, разъяснений ФИРО по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

1.2.1. Начало учебного года – 1 сентября. Продолжительность обучения 1 год 10 месяцев.

1.2.2. Продолжительность учебной недели пять дней.

1.2.3. Обязательная аудиторная нагрузка не превышает 36 часов в неделю. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

1.2.4. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Занятия проводятся группировкой парами с 5-минутным перерывом между полупарами.

1.2.5. Перерыв между учебными занятиями составляет не менее десяти минут.

1.2.6. Продолжительность каникул составляет по 11 недель на I курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период и II курсе 2 недели в зимний период.

1.2.7. Учебный год состоит из двух семестров, каждый из которых заканчивается промежуточной аттестацией, а последний семестр – государственной итоговой аттестацией.

1.2.8. Установлены основные виды учебных занятий: комбинированное занятие, лекция, семинар, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, самостоятельная работа, учебная и производственная (по профилю специальности) практики, производственная (преддипломная) практика. В целях реализации компетентностного подхода предусмотрено использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций,

психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

1.2.9. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по ПМ 02. Предоставление услуг предприятия питания профессионального цикла и реализуется в пределах времени, отведённого на его изучение.

1.2.10. Учебная, производственная практика (по профилю специальности) проводятся в соответствии с календарным графиком учебного процесса рассредоточено при изучении профессиональных модулей, начиная со 2 семестра, объем учебной и производственной практики соответствует ФГОС по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство: в объёме 468 часов (13 недель), 216 часов (36 часов в неделю) учебная практика и 252 часа (36 часов в неделю) производственная практика.

1.2.11. Учебная практика студентов проводится на учебном полигоне и на базе учебных лабораторий техникума. Учебная и производственная практики проводятся в организациях, предприятиях и учреждениях различных организационно-правовых форм на основе договоров между организацией и техникумом.

1.2.12. В 4-м семестре после изучения профессионального модуля ПМ.03 «Выполнение работ по профессиям 16399 Официант, 11176 Бармен» в объёме 346 часов (36 часов в неделю) и сдачи экзамена (квалификационного) обучающемуся присваивается квалификация «Бармен», «Официант» и выдаются свидетельства установленного образца.

1.2.13. Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения теоретической части ППССЗ, учебной и производственной практики (по профилю специальности) в 4 семестре в количестве 4 учебных недель (144 часа) на предприятиях различных форм собственности. В период прохождения преддипломной практики обязательным является написание отчета по практике с последующей его защитой, а также выполнение практических заданий, направленных на углубление первоначального практического опыта студентов, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы.

1.2.14. Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий.

1.2.15. При изучении дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» часть учебного времени отведенного на изучение основ военной службы, может использоваться для подгрупп девушек на освоение основ медицинских знаний.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

1.3. Формирование вариативной части ППССЗ

1.4.1. ФГОС специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство предусмотрено 918 часов всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, в том числе 612 часов обязательных учебных занятий на вариативную часть.

Объём времени, отведённый на вариативную часть ППССЗ, используется на увеличение объёма времени дисциплин и модулей обязательной части, определяющие отраслевую направленность обучения (табл. 1). Распределение часов вариативной части соответствует плану учебного процесса. Вариативная часть даёт возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Таблица 1

Распределение вариативной части образовательной программы

Индекс цикла, дисциплины	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, практик	Обязательная часть программы	Вариативная часть программы	Учебный план программы	Обоснование распределение вариативной части в соответствии с запросами работодателей
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				
ОП.04	Информационно коммуникационные технологии в туризме и гостеприимств	54	45	96	Даёт возможность углубления подготовки, определяемой содержанием обязательных задач, в частности для привития навыков практической работы с профессиональными программными продуктами.
ОП.08	Менеджмент в туризме и гостеприимстве	-	54	54	Даёт возможность расширить и углубить знания и применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения
ОП.09	Организация хранения пищевых продуктов в ресторанном сервисе	-	84	84	Введение дисциплины за счет вариативной части дает возможность более качественной подготовки выпускников, позволит углубленно изучить программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд
П.00	Профессиональный цикл				
ПМ 01	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства				
МДК.01.02	Изучение основ делопроизводства	36	46	82	Объем времени на основе профессионального модуля расширен с целью расширения меняющегося со временем регламента делопроизводства, а также углубления подготовки выпускника, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности; повышение профессионального мастерства обучающихся профессиональных учебных заведений и молодых специалистов в сфере культуры питания и гостеприимства в рамках славянской трапезы, а также повышения интереса к национальным гастрономическим традициям
МДК.01.03	Соблюдение норм этики делового общения	34	16	50	
МДК.01.04	Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства	66	24	90	
ПП. 01	Производственная практика	14	22	36	
ПМ 02 Г	Предоставление услуг предприятия питания				
МДК 02.01 Г	Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания	110	80	190	Объем времени расширен за счет вариативной части на основе профессионального модуля с целью приобретения более глубоких знаний в области организации и управления организацией питания; повышения профессионального мастерства обучающихся профессиональных учебных заведений и молодых специалистов в сфере культуры питания и гостеприимства, а также увеличения практики для
МДК 02.02 Г	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	96	88	184	
МДК 02.03 Г	Предоставление услуг предприятия питания	140	142	282	

ПП. 02	Производственная практика	36	72	108	приобретения практического опыта в сфере организации питания
ПМ.03	Выполнение работ по профессиям 16399 Официант, 11176 Бармен				
МДК 03.01	Выполнение работ по профессии 16399 Официант	36	46	82	Предлагаемое увеличение часов за счет вариативной части с целью углубления знаний основывается на имеющемся опыте подготовки специалистов по данному направлению и способствует приобретению студентами практического опыта, углубления знаний, умений в области организации обслуживания, дает возможность получения дополнительных умений, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника и возможностями продолжения образования. а также приобретение дополнительного опыта для успешной сдачи демонстрационного экзамена,
МДК 03.02	Выполнение работ по профессии 11176 Бармен	36	48	84	
ПП. 03	Производственная практика	36	72	108	

1.4. Порядок аттестации обучающихся

1.5.1. Освоение образовательной программы сопровождается текущим контролем успеваемости, промежуточной аттестацией.

1.5.2. В процессе обучения успеваемость обучающихся оценивается «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», «зачтено» и «не зачтено», «освоено», «не освоено».

1.5.3. Определены формы текущего контроля в виде семинарских занятий, контрольных работ, тестирования, защиты творческих работ, проектов и др. Процедура проведения текущего контроля по каждой из выбранных форм определяется преподавателями, ведущими дисциплину.

1.5.4. Промежуточная аттестация предусматривает обязательную аттестацию всех дисциплин и профессиональных модулей ППССЗ и осуществляется в формах зачёта, дифференцированного зачёта, экзамена, экзамена (квалификационного).

1.5.5. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не должно превышать 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов – 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре.

1.5.6. Промежуточная аттестация может проводиться непосредственно после завершения освоения программ профессиональных модулей и/или учебных дисциплин, а также в период экзаменационной сессии.

1.5.7. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины.

1.5.8. На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится суммарно 72 часа (2 недели) в году, в последний год обучения – 36 часов (1 неделя).

1.5.9. Промежуточную аттестацию в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, выделение времени на подготовку к экзамену не требуется, и проводить его можно на следующий день после завершения освоения соответствующей программы. Если 2 экзамена запланированы в рамках одной календарной недели без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену, в т. ч. для проведения консультаций, следует предусмотреть не менее 2 дней.

1.5.10. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

1.5.11. Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

1.5.12. Государственная итоговая аттестация выпускника осуществляется государственной экзаменационной комиссией в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

1.5.13. Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися программами подготовки специалистов среднего звена требованиям ФГОС СПО.

Учебный план группа ТГР 11-1

Индекс	Наименование	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в академических часах																		
			Суммарная (всего)	Работа обучающихся во взаимодействии с								Практики	Самостоятельная работа	1 курс				2 курс			
				Занятия по дисциплинам и МДК										1 сем.	2 сем.		3 сем.		4 сем.		
				В том числе										17 нед	ПА и консультация	24 нед	ПА и консультация	17 нед	ПА и консультация	14 нед	ПА и консультация
				Суммарная по УД/МДК	ПА	Консультации к ПА	Теория	Лабораторные и практические занятия	Курсовой проект (работа)	17 нед	ПА и консультация										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	Зз/6ДЗ/Э	452	452	18	0	106	328	0	0	0	196	8	132	4	52	2	54	4		
СГ.01	История России	ДЗ	52	52	2		30	20				50	2								
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, -, ДЗ	134	134	2			132				30		38		30		34	2		
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	-, ДЗ	68	68	2		32	34						66	2						
СГ.04	Физическая культура	з,з,з, ДЗ	102	102	8			94				24	2	28	2	22	2	20	2		
СГ.05	Основы финансовой грамотности	ДЗ	48	48	2		22	24				46	2								
СГ.06	Основы бережливого производства	ДЗ	48	48	2		22	24				46	2								
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-з/8ДЗ/1Э	576	576	24	2	238	312	0	0	0	210	14	100	4	144	4	96	4		
ОП.01	Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве	Э	64	64	8	2	24	30				54	10								
ОП.02	Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса	ДЗ	34	34	2		18	14				32	2								
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимств	-, -, ДЗ	58	58	2		32	24								14		42	2		
ОП.04	Информационно коммуникационные технологии в туризме и гостеприимств	-, -, ДЗ	96	96	2		40	54								40		54	2		
ОП.05	Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела	-, -, ДЗ	54	54	2		26	26								52	2				
ОП.06	Иностранный язык (второй)	-, ДЗ	92	92	2			90				42		48	2						
ОП.07	Психология делового общения и конфликтология	-, -, ДЗ	40	40	2		18	20								38	2				
ОП.08	Менеджмент в туризме и гостеприимстве	-, ДЗ	54	54	2		26	26						52	2						

ОП.09	Организация хранения пищевых продуктов в ресторанном сервисе	ДЗ	84	84	2		54	28				82	2							
П.00	Профессиональный цикл	-3/6ДЗ/3Э	1564	1564	30	6	602	428	30	468	0	184	0	612	12	398	12	334	12	
ПМ 01	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	-3/2ДЗ/1Э	346	346	10	2	126	136	0	72	0	184	0	150	12	0	0	0	0	
МДК.01.01	Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства		52	52			28	24				52								
МДК.01.02	Изучение основ делопроизводства		82	82			38	44				82								
МДК.01.03	Соблюдение норм этики делового общения		50	50			26	24				50								
МДК.01.04	Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства	-, Э	90	90	10	2	34	44						78	12					
УП. 01	Учебная практика	-, ДЗ	36	36						36				36						
ПП. 01	Производственная практика	-, ДЗ	36	36						36				36						
ПМ 02 Г	Предоставление услуг предприятия питания	-3/2ДЗ/1Э	872	872	10	2	406	208	30	216	0	0	0	462	0	398	12	0	0	
МДК 02.01 Г	Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания		190	190			130	50	10					106		84				
МДК 02.02 Г	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания		184	184			116	58	10					96		88				
МДК 02.03 Г	Предоставление услуг предприятия питания	-, Э	282	282	10	2	160	100	10					152		118	12			
УП. 02	Учебная практика	-, ДЗ	108	108						108				108						
ПП. 02	Производственная практика	-, ДЗ	108	108						108						108				
ПМ.03	Выполнение работ по профессиям 16399 Официант, 11176 Бармен	-3/2ДЗ/1Э	346	346	10	2	70	84	0	180	0	0	0	0	0	0	0	0	334	12
МДК 03.01	Выполнение работ по профессии 16399 Официант		82	82			40	42											82	
МДК 03.02	Выполнение работ по профессии 11176 Бармен	-, Э	84	84	10	2	30	42											72	12
УП. 03	Учебная практика	-, ДЗ	72	72						72									72	
ПП. 03	Производственная практика	-, ДЗ	108	108						108									108	
ПДП	Преддипломная практика																		4 недели	
ГИА	Государственная итоговая аттестация																		6 недель	
	Всего:		2952	2592	72	8	946	1068	30	468	0	612	22	864	20	612	18	504	20	
Государственная (итоговая) аттестация												дисциплин и МДК		458	450		398		232	
1. Программа базовой подготовки												учебной практики		0	144		0		72	

1.1. Дипломная работа Выполнение дипломной работы - 4 недели Демонстрационный экзамен - 1 неделя Защита дипломной работы - 1 неделя	Всего	производственной практики (по профилю специальности)	0	36	108	108	
		преддипломная практика				144	
		экзаменов	1	1	1	1	
		дифференцированных зачетов	5	6	3	6	
		зачётов	1	1	2	1	