

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым

Утверждаю

Директор

Пальчук Марина Ивановна

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым "Романовский колледж индустрии гостеприимства"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.16

Туризм и гостеприимство

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

уровень образования

основное общее образование

квалификация:

Специалист по туризму и гостеприимству

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ:

2г 10м

год начала подготовки по УП

2023

Направленность

услуги предприятия питания

Приказ об утверждении ФГОС

от 12.12.2022

№ 1100

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Экз.	Экз.	4	[4] МДК.01.01 Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства
				[3] МДК.01.02 Изучение основ делопроизводства
2	Дифф.зач.	Дифф.зач.	2	[2] УП.01 Учебная практика
				[2] ПП.01 Производственная практика
3	Дифф.зач.	Дифф.зач.	2	[2] УП.03 Учебная практика
				[2] ПП.03 Производственная практика
3	Дифф.зач.	Дифф.зач.	4	[4] УП.02 Учебная практика
				[4] ПП.02 Производственная практика
4				
5				

Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.05	Основы финансовой грамотности
СГ.06	Основы бережливого производства
ОП.01	Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве
ОП.02	Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимств
ОП.04	Менеджмент в туризме и гостеприимстве
ОП.05	Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимств
ОП.06	Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела
ОП.08	Психология делового общения и конфликтология
ОП.09	Маркетинг в предприятиях питания
ОП.10	Организация и технология производства общественного питания
ОП.11	Контроль качества продукции и услуг предприятий питания
МДК.01.01	Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства
МДК.01.02	Изучение основ делопроизводства
МДК.01.03	Соблюдение норм этики делового общения
МДК.01.04	Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПЭ.01	Промежуточная аттестация по модулю 01
МДК.02.01	Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания
МДК.02.02	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания
МДК.02.03	Предоставление услуг предприятия питания
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПЭ.02	Промежуточная аттестация по модулю 02
МДК.03.01	Выполнение работ по профессии: официант, бармен
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПЭ.03	Промежуточная аттестация по модулю 02
ПДП.	Преддипломная практика
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, в том числе демонстрационный экзамен
ОД.02	Литература
ОД.03	Математика
ОД.04	Иностранный язык
ОД.05	Информатика
ОД.06	Физика
ОД.07	Химия
ОД.08	Биология
ОД.09	История
ОД.10	Обществознание
ОД.11	География
ОД.12	Физическая культура
ОД.13	Основы безопасности жизнедеятельности
ОД.14	Основы проектной деятельности
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимств
ОП.04	Менеджмент в туризме и гостеприимстве
ОП.05	Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимств
ОП.06	Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела
ОП.07	Иностранный язык (второй)
ОП.08	Психология делового общения и конфликтология
ОП.09	Маркетинг в предприятиях питания
ОП.10	Организация и технология производства общественного питания
ОП.11	Контроль качества продукции и услуг предприятий питания
МДК.01.01	Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства
МДК.01.02	Изучение основ делопроизводства
МДК.01.03	Соблюдение норм этики делового общения
МДК.01.04	Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПЭ.01	Промежуточная аттестация по модулю 01

МДК.02.01	Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания
МДК.02.02	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания
МДК.02.03	Предоставление услуг предприятия питания
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПЭ.02	Промежуточная аттестация по модулю 02
МДК.03.01	Выполнение работ по профессии: официант, бармен
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПЭ.03	Промежуточная аттестация по модулю 02
ПДП.	Преддипломная практика
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, в том числе демонстрационный экзамен
ОД.02	Литература
ОД.03	Математика
ОД.04	Иностранный язык
ОД.05	Информатика
ОД.06	Физика
ОД.07	Химия
ОД.08	Биология
ОД.09	История
ОД.10	Обществознание
ОД.11	География
ОД.12	Физическая культура
ОД.13	Основы безопасности жизнедеятельности
ОД.14	Основы проектной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.05	Основы финансовой грамотности
СГ.06	Основы бережливого производства
ОП.02	Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса
ОП.05	Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве
ОП.06	Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела
ОП.07	Иностранный язык (второй)
ОП.08	Психология делового общения и конфликтология
ОП.09	Маркетинг в предприятиях питания
ОП.10	Организация и технология производства общественного питания
ОП.11	Контроль качества продукции и услуг предприятий питания
МДК.01.01	Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства
МДК.01.02	Изучение основ делопроизводства
МДК.01.03	Соблюдение норм этики делового общения
МДК.01.04	Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПЭ.01	Промежуточная аттестация по модулю 01
МДК.02.01	Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания
МДК.02.02	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания
МДК.02.03	Предоставление услуг предприятия питания
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПЭ.02	Промежуточная аттестация по модулю 02
МДК.03.01	Выполнение работ по профессии: официант, бармен
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПЭ.03	Промежуточная аттестация по модулю 02
ПДП.	Преддипломная практика
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, в том числе демонстрационный экзамен
ОД.02	Литература
ОД.03	Математика
ОД.06	Физика
ОД.10	Обществознание
ОД.11	География
ОД.13	Основы безопасности жизнедеятельности
ОД.14	Основы проектной деятельности

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.06	Основы бережливого производства
ОП.01	Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве

ОП.02	Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимств
ОП.04	Менеджмент в туризме и гостеприимстве
ОП.06	Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела
ОП.07	Иностранный язык (второй)
ОП.08	Психология делового общения и конфликтология
ОП.09	Маркетинг в предприятиях питания
ОП.10	Организация и технология производства общественного питания
ОП.11	Контроль качества продукции и услуг предприятий питания
МДК.01.01	Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства
МДК.01.02	Изучение основ делопроизводства
МДК.01.03	Соблюдение норм этики делового общения
МДК.01.04	Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПЭ.01	Промежуточная аттестация по модулю 01
МДК.02.01	Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания
МДК.02.02	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания
МДК.02.03	Предоставление услуг предприятия питания
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПЭ.02	Промежуточная аттестация по модулю 02
МДК.03.01	Выполнение работ по профессии: официант, бармен
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПЭ.03	Промежуточная аттестация по модулю 02
ПДП.	Преддипломная практика
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, в том числе демонстрационный экзамен
ОД.01	Русский язык
ОД.02	Литература
ОД.03	Математика
ОД.04	Иностранный язык
ОД.06	Физика
ОД.07	Химия
ОД.08	Биология
ОД.09	История
ОД.10	Обществознание
ОД.11	География
ОД.13	Основы безопасности жизнедеятельности
ОД.14	Основы проектной деятельности
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.06	Основы бережливого производства
ОП.01	Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве
ОП.02	Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимств
ОП.04	Менеджмент в туризме и гостеприимстве
ОП.06	Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела
ОП.07	Иностранный язык (второй)
ОП.08	Психология делового общения и конфликтология
ОП.09	Маркетинг в предприятиях питания
ОП.10	Организация и технология производства общественного питания
ОП.11	Контроль качества продукции и услуг предприятий питания
МДК.01.01	Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства
МДК.01.02	Изучение основ делопроизводства
МДК.01.03	Соблюдение норм этики делового общения
МДК.01.04	Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПЭ.01	Промежуточная аттестация по модулю 01
МДК.02.01	Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания
МДК.02.02	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания
МДК.02.03	Предоставление услуг предприятия питания
УП.02	Учебная практика

ПП.02	Производственная практика
ПЭ.02	Промежуточная аттестация по модулю 02
МДК.03.01	Выполнение работ по профессии: официант, бармен
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПЭ.03	Промежуточная аттестация по модулю 02
ПДП.	Преддипломная практика
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, в том числе демонстрационный экзамен
ОД.01	Русский язык
ОД.02	Литература
ОД.03	Математика
ОД.06	Физика
ОД.09	История
ОД.10	Обществознание
ОД.11	География
ОД.14	Основы проектной деятельности
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.06	Основы бережливого производства
ОП.07	Иностранный язык (второй)
ПДП.	Преддипломная практика
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, в том числе демонстрационный экзамен
ОД.02	Литература
ОД.03	Математика
ОД.09	История
ОД.10	Обществознание
ОД.11	География
ОД.13	Основы безопасности жизнедеятельности
ОД.14	Основы проектной деятельности
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменениях климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства
МДК.01.02	Изучение основ делопроизводства
МДК.01.03	Соблюдение норм этики делового общения
МДК.01.04	Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПЭ.01	Промежуточная аттестация по модулю 01
МДК.03.01	Выполнение работ по профессии Горничная, Портье
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПЭ.03	Промежуточная аттестация по модулю 02
ПДП.	Преддипломная практика
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, в том числе демонстрационный экзамен
ОД.03	Математика
ОД.06	Физика
ОД.07	Химия
ОД.08	Биология
ОД.11	География
ОД.13	Основы безопасности жизнедеятельности
ОД.14	Основы проектной деятельности
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
СГ.04	Физическая культура
ПДП.	Преддипломная практика
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, в том числе демонстрационный экзамен
ОД.12	Физическая культура
ОД.13	Основы безопасности жизнедеятельности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве
ОП.02	Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве
ОП.04	Менеджмент в туризме и гостеприимстве
ОП.05	Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве

ОП.06	Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела
ОП.07	Иностранный язык (второй)
ОП.08	Психология делового общения и конфликтология
ОП.09	Маркетинг в предприятиях питания
ОП.10	Организация и технология производства общественного питания
ОП.11	Контроль качества продукции и услуг предприятий питания
МДК.01.01	Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства
МДК.01.02	Изучение основ делопроизводства
МДК.01.03	Соблюдение норм этики делового общения
МДК.01.04	Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПЭ.01	Промежуточная аттестация по модулю 01
МДК.02.01	Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания
МДК.02.02	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания
МДК.02.03	Предоставление услуг предприятия питания
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПЭ.02	Промежуточная аттестация по модулю 02
МДК.03.01	Выполнение работ по профессии: официант, бармен
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПЭ.03	Промежуточная аттестация по модулю 02
ПДП.	Преддипломная практика
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, в том числе демонстрационный экзамен
ОД.01	Русский язык
ОД.02	Литература
ОД.04	Иностранный язык
ОД.11	География
ОД.14	Основы проектной деятельности

ПК 1.1.	Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
---------	---

МДК.01.01	Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства
МДК.01.02	Изучение основ делопроизводства
МДК.01.03	Соблюдение норм этики делового общения
МДК.01.04	Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПЭ.01	Промежуточная аттестация по модулю 01
ПДП.	Преддипломная практика
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, в том числе демонстрационный экзамен
ОД.01	Русский язык
ОД.02	Литература
ОД.04	Иностранный язык
ОД.06	Физика
ОД.07	Химия
ОД.08	Биология
ОД.09	История
ОД.10	Обществознание
ОД.11	География
ОД.12	Физическая культура
ОД.13	Основы безопасности жизнедеятельности
ОД.14	Основы проектной деятельности

ПК 1.2	Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
--------	--

МДК.01.01	Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства
МДК.01.02	Изучение основ делопроизводства
МДК.01.03	Соблюдение норм этики делового общения
МДК.01.04	Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПЭ.01	Промежуточная аттестация по модулю 01
ПДП.	Преддипломная практика
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, в том числе демонстрационный экзамен

ПК 1.3.	Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
МДК.01.01	Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства
МДК.01.02	Изучение основ делопроизводства
МДК.01.03	Соблюдение норм этики делового общения
МДК.01.04	Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПЭ.01	Промежуточная аттестация по модулю 01
ПДП.	Преддипломная практика
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, в том числе демонстрационный экзамен
ПК 1.4	Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги
МДК.01.01	Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства
МДК.01.02	Изучение основ делопроизводства
МДК.01.03	Соблюдение норм этики делового общения
МДК.01.04	Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПЭ.01	Промежуточная аттестация по модулю 01
ПДП.	Преддипломная практика
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, в том числе демонстрационный экзамен
ОД.03	Математика
ОД.05	Информатика
ПК 2.1	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания
МДК.02.01	Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания
МДК.02.02	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания
МДК.02.03	Предоставление услуг предприятия питания
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПЭ.02	Промежуточная аттестация по модулю 02
МДК.03.01	Выполнение работ по профессии: официант, бармен
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПЭ.03	Промежуточная аттестация по модулю 03
ПДП.	Преддипломная практика
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, в том числе демонстрационный экзамен
ОД.01	Русский язык
ОД.02	Литература
ОД.04	Иностранный язык
ОД.06	Физика
ОД.07	Химия
ОД.08	Биология
ОД.09	История
ОД.10	Обществознание
ОД.11	География
ОД.12	Физическая культура
ОД.13	Основы безопасности жизнедеятельности
ОД.14	Основы проектной деятельности
ПК 2.2	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания
МДК.02.01	Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания
МДК.02.02	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания
МДК.02.03	Предоставление услуг предприятия питания
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПЭ.02	Промежуточная аттестация по модулю 02
МДК.03.01	Выполнение работ по профессии: официант, бармен
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПЭ.03	Промежуточная аттестация по модулю 03
ПДП.	Преддипломная практика

ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, в том числе демонстрационный экзамен
ПК 2.3	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания
МДК.02.01	Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания
МДК.02.02	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания
МДК.02.03	Предоставление услуг предприятия питания
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПЭ.02	Промежуточная аттестация по модулю 02
МДК.03.01	Выполнение работ по профессии: официант, бармен
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПЭ.03	Промежуточная аттестация по модулю 03
ПДП.	Преддипломная практика
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, в том числе демонстрационный экзамен
ПК 2.4.	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания
МДК.02.01	Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания
МДК.02.02	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания
МДК.02.03	Предоставление услуг предприятия питания
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПЭ.02	Промежуточная аттестация по модулю 02
МДК.03.01	Выполнение работ по профессии: официант, бармен
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПЭ.03	Промежуточная аттестация по модулю 03
ПДП.	Преддипломная практика
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, в том числе демонстрационный экзамен

№	Наименование
	Кабинеты:
	социально-гуманитарных дисциплин;
	иностранного языка;
	информационных технологий в профессиональной деятельности;
	безопасности жизнедеятельности;
	менеджмента и управления персоналом;
	основ маркетинга;
	правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности;
	экономики и бухгалтерского учета;
	организации деятельности сотрудников службы питания;
	Лаборатории:
	учебный ресторан или бар
	Мастерская
	Спортивный комплекс
	Залы:
	библиотека, читальный зал с выходом в интернет
	актовый зал

Пояснения
1. Нормативная база:
<p>Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования разработан на основании:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ(с изменениями и дополнениями); - Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»; - Приказ Минпросвещения России от 12 декабря 2022 г. № 1100 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.02.16 Туризм и гостеприимство»; - Приказ Минобрнауки 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»); - Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 18.11.2020 № 1430/652 «О внесении изменения в Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390», зарегистрированный в Минюсте России 23.12.2020 № 61735; - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 года №281н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания»; - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года №115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант/бармен»; - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»; - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»; -- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»; - Межгосударственный стандарт ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. №1674-ст); - Паспорт Национального проекта «Туризм и индустрия гостеприимства»;
<ul style="list-style-type: none"> - Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом министерства образования и науки российской федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»; - Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом министерства образования и науки российской федерации от 17 мая 2012 г. № 413»; - Письмо Министерства просвещения РФ от 1 марта 2023 г. № 05-592 «О направлении рекомендаций по получению среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»; - Устав ГБПОУ РК «РКИГ»; - локальные нормативные акты.
Учебный план разработан с учетом примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство
2. Организация учебного процесса и режим занятий
2.1 Учебный год начинается с 1 сентября. Срок получения СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство в очной форме обучения на базе основного среднего общего образования составляет 2 года 10 месяцев. Присваиваемая квалификация - Специалист по туризму и гостеприимству.
2.2 Нормы учебной нагрузки обучающихся:
- Продолжительность 1 учебного (академического) часа составляет 45 минут;
- Объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды учебных занятий, самостоятельную работу, практику и все виды аттестации;
- Консультации обучающихся предусмотрены за счет часов предметов, курсов, дисциплин и включаются в объем учебной нагрузки. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные
- Самостоятельная работа запланирована в объеме 56 часов, что составляет 1,89 % от объема учебных циклов
2.3 При реализации программы подготовки специалиста среднего звена предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная (по профилю специальности и преддипломная). Все виды практик проводятся в рамках профессионального цикла и направлены на формирование у обучающихся видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.
Общий объем практики 17 недель
Учебная практика 6 недель. Из них на 2 курсе - 4 недели, 3 курсе - 2 недели.
Производственная практика - 11 недель. Из них на 2 курсе - 5 недель, 3 курсе - 6 недель, из которых преддипломной - 4 недели.
Практика составляет 39,43% от объема профессионального цикла.
2.4 Каникулы проводятся 24 недели, из которых на 1 и 2 курсах - 11 недель, на 3 курсе - 2 недели, в том числе 2 недели каникул в зимний период.
2.5 Государственная итоговая аттестация - 6 недель.
Вариативная часть образовательной программы использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. С этой целью вариативная часть реализована в объеме 828 часов, что составляет 30% от общего объема учебных циклов.
В том числе вариативная часть использована на увеличение Социально-гуманитарного цикла – 70 часов, общепрофессионального цикла – 178 часов, профессионального цикла – 580 часов.

<p>СГ.00 – Социально-гуманитарный цикл – 70 часов; СГ.03 – Безопасность жизнедеятельности – 36 часов; СГ.04 – Физическая культура – 8 часов; СГ.05 – Основы финансовой грамотности – 16 часов; СГ.06 – Основы бережливого производства – 10 часов; ОП.00 – Общепрофессиональный цикл – 178 часов; ОП.09 – Маркетинг в предприятиях питания – 66 часов; ОП.10 – Организация и технология производства общественного питания – 56 часов; ОП.11 – Контроль качества продукции и услуг предприятий питания – 56 часов;; П.00 – Профессиональный цикл – 580 часов; ПМ.01 – Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства – 138 часов; МДК.01.01 – Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства – 16 часов; МДК.01.02 – Изучение основ делопроизводства – 34 часа; МДК.01.03 – Соблюдение норм этики делового общения – 16 часов; ПП.01 – Производственная практика – 72 часа; ПМ.02 – Предоставление услуг предприятия питания – 30 часов; МДК.02.03 – Предоставление услуг предприятия питания – 30 часов; ПМ.03 – Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих – 412 часов; МДК.03.01 – Специальная технология – 256 часов; УП.03 – Учебная практика – 72 часа; ПП.03 – Производственная практика – 72 часа; ПЭ.03 – Промежуточная аттестация по модулю 02 – 12 часов.</p>
<p>4. Порядок аттестации обучающихся</p>
<p>Система контроля и аттестации включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся</p>
<p>Текущий контроль успеваемости регулируется локальными актами колледжа и рабочими программы курсов, дисциплин, практик.</p>
<p>Промежуточная аттестация проводится по курсам, дисциплинам, модулям практикам и курсовым работам.</p>
<p>Промежуточная аттестация проводится в форме рубежного контроля, зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, в том числе экзаменам по модулям.</p>
<p>Рубежный контроль представляет собой оценку освоения части курса, дисциплины, практики и может проводится в различных формах: на основании текущего оценивания, контрольных, провешочных работ, тестирования и т.д.</p>
<p>Экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты могут проводиться в комплексной форме. Экзамены по модулю представляют собой проверку сформированности видов деятельности, могут проводиться в форме квалификационных экзаменов, демонстрационных экзаменов и экзаменов по модулю.</p>
<p>Промежуточная аттестация по модулю проводится в отдельный день после выполнения программы практики.</p>
<p>Промежуточная аттестация по курсам, дисциплинам, практикам, профессиональным модулям выставляются в двухбалльной системе : "зачтено", "незачтено" или в четырехбалльной системе: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".</p>
<p>На первом курсе 12 зачетов и 4 экзамена с учетом физической культуры</p> <p>Зачеты</p> <p>ОД.02 Литература ОД.03 Математика ОД.05 Информатика ОД.06 Физика ОД.07 Химия ОД.08 Биология ОД.09 История ОД.10 Обществознание ОД.12 Физическая культура ОД.13 Основы безопасности жизнедеятельности ОД.14 Основы проектной деятельности</p> <p>Экзамены</p> <p>ОД.01 Русский язык ОД.03 Математика ОД.04 Информатика</p>
<p>На втором курсе 9 зачетов и 8 экзаменов с учетом физической культуры</p> <p>Зачеты</p> <ol style="list-style-type: none"> СГ.01 История России СГ.03 Безопасность жизнедеятельности СГ.04 Физическая культура ОП.04 Менеджмент в туризме и гостеприимстве УП.01 Учебная практика и ПП.01 Производственная практика (компл) МДК.02.03 Координация деятельности сотрудников службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения МДК.02.03 Координация деятельности сотрудников службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения к/р УП.03 Учебная практика и ПП.03 Производственная практика (компл) <p>экзамены</p> <ol style="list-style-type: none"> СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности ОП.01 Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве МДК.01.01 Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства и МДК.01.02 Изучение основ делопроизводства (компл) МДК.01.03 Соблюдение норм этики делового общения МДК.01.04 Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства ПЭ.01 Промежуточная аттестация по модулю 01 МДК.03.01 Выполнение работ по профессии: официант, бармен ПЭ.03 Промежуточная аттестация по модулю 03

<p>На третьем курсе 12 зачетов и 7 экзаменов с учетом физической культуры</p> <p>Зачеты</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. СГ.04 Физическая культура 2. СГ.05 Основы финансовой грамотности 3. СГ.06 Основы бережливого производства 4. ОП.02 Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса 5. ОП.03 Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве 6.. ОП.05 Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве 7. ОП.06 Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела 8. ОП.08 Психология делового общения и конфликтология 9. ОП.10 Организация и технология производства общественного питания 10. УП.02 Учебная практика и ПП.02 Производственная практика(компл) 11. ПДП. Преддипломная практика <p>экзамены</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ОП.07 Иностранный язык (второй) 2. ОП.09 Маркетинг в предприятиях питания 3. Контроль качества продукции и услуг предприятий питания 4. МДК.02.01 Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания 5. МДК.02.02 Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания 6. МДК.02.03 Предоставление услуг предприятия питания 7. ПЭ.02 Промежуточная аттестация по модулю 02 		
<p>Курсовый проект выполняется на втором курсе по междисциплинарному курсу МДК.02.03 Предоставление услуг предприятия питания</p>		
<p>Экзамены по итогам освоения профессиональных модулей проводятся на 2 курсе - 2 экзамена, 3 курсе - 1 экзамен.</p>		
<p>Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).</p>		
<p>Согласовано</p>		

Код	Наименование ЦМК
-----	------------------