

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алукриева Алена Сергеевна

Должность: Директор ГАУ КО ПОО КСТ

Дата подписания: 15.06.2023 16:21:30

Уникальный программный ключ:

00 ee b2 eb 62 a0 9a e5 7e

Министерство образования Калининградской области

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация "Колледж сервиса и туризма"

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Методическим советом ГАУ КО ПОО
КСТ

Протокол № 6 от 15.06.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Директор ГАУ КО
ПОО КСТ

_____ Алукиева Алена Сергеевна
"___" _____ 20__ г.

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.16

43.02.16 ТУРИЗМ И ГОСТЕПРИИМСТВО

Направленность услуги предприятия питания
программы:

Кафедра: КСТ

Факультет: КСТ

Квалификация: Специалист по туризму и гостеприимству

Программа подготовки: базовая

Форма обучения: Очная форма

Срок получения образования по ОП: 2 г. 10 м.

Уровень образования, необходимый для приема на обучение: основное общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану) _____ 2023

Образовательный стандарт (ФГОС) _____ № 1100 от 12.12.2022

Основной	Виды деятельности
+	организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства
+	предоставление услуг предприятия питания (по выбору)

-	-	-	Форма контроля				Итого акад. часов						Объем ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3			
			Экза мен	Зачет с оц.	КР	Контр.	Экспер тное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	
Считать в плане	Индекс	Наименование													Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого		
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							1476	1476	1378	1354	74	24	378	1476		612	864					
СОО.Среднее общее образование							1476	1476	1378	1354	74	24	378	1476		612	864					
+	ОУП	Обязательные учебные предметы	2222	12222 2222		111	1324	1324	1264	1240	36	24	300	1324		536	788					
+	ОУП.01	Русский язык	2				88	88	78	72	4	6	12	88		36	52					
+	ОУП.02	Литература		2			94	94	90	90	4		16	94		36	58					
+	ОУП.03	Иностранный язык	2			1	160	160	150	144	4	6	58	160		62	98					
+	ОУП.04	Информатика		2			74	74	72	72	2		32	74		32	42					
+	ОУП.05	Физика		2			80	80	78	78	2		36	80		34	46					
+	ОУП.06	Химия		2			80	80	78	78	2		22	80		34	46					
+	ОУП.07	Биология		2			46	46	44	44	2		8	46			46					
+	ОУП.08	История		2			94	94	92	92	2		12	94		34	60					
+	ОУП.09	Обществознание	2			1	184	184	174	168	4	6	42	184		70	114					
+	ОУП.10	География		1			38	38	36	36	2		8	38		38						
+	ОУП.11	Физическая культура		2			80	80	78	78	2		18	80		34	46					
+	ОУП.12	Основы безопасности жизнедеятельности		2			74	74	72	72	2		10	74		34	40					
+	ОУП.13	Математика	2			1	232	232	222	216	4	6	26	232		92	140					
+	ОУД.14	Учебный предмет по выбору		2			80	80	78	78	2		42	80		36	44					
+	ОУД.14.1	Введение в специальность		2			80	80	78	78	2		42	80		36	44					
-	ОУД.14.2	Родной язык		2			80	80	78	78	2		42	80		36	44					
+	ОУД.15	Учебный предмет по выбору		2			72	72	36	36	36		36	72		40	32					
+	ОУД.15.1	Основы проектной деятельности		2			72	72	36	36	36		36	72		40	32					
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							2952	2952	2592	2544	294	66	1544	2276	676			612	864	612	864	
СГЦ.Социально-гуманитарный цикл							524	524	454	448	64	6	276	428	96			182	164	108	70	
+	СГЦ.01	История России		3			66	66	60	60	6		20	60	6		66					
+	СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	5			4	192	192	148	142	38	6	116	140	52		40	66	86			
+	СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности		4			76	76	68	68	8		38	68	8		76					
+	СГЦ.04	Физическая культура		46			86	86	86	86			70	82	4		22	22	22	20		
+	СГЦ.05	Основы финансовой грамотности		3			54	54	48	48	6		16	36	18		54					
+	СГЦ.06	Основы бережливого производства		6			50	50	44	44	6		16	42	8						50	
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл							764	764	666	648	80	18	338	508	256			76	278	210	200	
+	ОПЦ.01	Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве		4			70	70	66	66	4		32	64	6		70					
+	ОПЦ.02	Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса		6			56	56	50	50	6		14	48	8						56	
+	ОПЦ.03	Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве	3				76	76	62	56	8	6	20	56	20		76					
+	ОПЦ.04	Менеджмент в туризме и гостеприимстве		6			60	60	54	54	6		28	52	8						60	
+	ОПЦ.05	Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве	6			4	150	150	124	118	20	6	70	54	96		40	60	50			
+	ОПЦ.06	Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела	5				140	140	122	116	12	6	52	54	86		52	88				
+	ОПЦ.07	Иностранный язык (второй)		6		4	154	154	136	136	18		92	130	24		58	62	34			
+	ОПЦ.08	Психология делового общения и конфликтология		4			58	58	52	52	6		30	50	8		58					
ПЦ.Профессиональный цикл							1448	1448	1256	1232	150	42	930	1124	324			354	422	294	378	

-	-	-	Форма контроля				Итого акад. часов							Объем ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3	
			Экзамен	Зачет с оц.	КР	Контр.	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест
Считать в плане	Индекс	Наименование														Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого
+	ПМ.01	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	344	333444			418	418	362	350	38	18	274	294	124			200	218		
+	МДК.01.01	Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства	3				86	86	72	66	8	6	<u>42</u>	68	18			86			
+	МДК.01.02	Изучение основ делопроизводства		3			42	42	38	38	4		<u>20</u>	36	6			42			
+	МДК.01.03	Соблюдение норм этики делового общения		4			40	40	36	36	4		<u>20</u>	34	6				40		
+	МДК.01.04	Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства	4				88	88	72	66	10	6	<u>48</u>	66	22				88		
+	УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01		3*			36	36	36	36			<u>36</u>	36				36			
+	УП.01.04	Учебная практика по ПМ.01		4*			36	36	36	36			<u>36</u>	36					36		
+	ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01		3*			36	36	36	36			<u>36</u>		36			36			
+	ПП.01.04	Производственная практика по ПМ.01		4*			36	36	36	36			<u>36</u>		36				36		
+	ПМ.01.ЭК	<i>Экзамен по модулю</i>	4				18	18			12	6		18					18		
+	ПМ.02	Предоставление услуг предприятий питания	6	56666	5		672	672	586	586	80	6	418	544	128					294	378
+	МДК.02.01	Организация питания на предприятии питания			5		152	152	132	132	20		<u>70</u>	110	42					152	
+	МДК.02.02	Организация обслуживания на предприятии питания		6			116	116	96	96	20		<u>48</u>	96	20					70	46
+	МДК.02.03	Контроль качества продукции и услуг предприятия питания		6			170	170	142	142	28		<u>84</u>	140	30						170
+	УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02		5			36	36	36	36			<u>36</u>	36						36	
+	УП.02.02	Учебная практика по ПМ.02		6			36	36	36	36			<u>36</u>	36							36
+	ПП.02	Производственная практика по ПМ.02		6			144	144	144	144			<u>144</u>	108	36					36	108
+	ПМ.02.ЭК	<i>Экзамен по модулю</i>	6				18	18			12	6		18							18
+	ПМ.03	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16399 Официант	344	44			358	358	308	296	32	18	238	286	72			154	204		
+	МДК.03.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	3				82	82	66	60	10	6	<u>30</u>	82				82			
+	МДК.03.02	Технология приготовления коктейлей и напитков	4				78	78	62	56	10	6	<u>28</u>	78					78		
+	УП.03	Учебная практика по ПМ.03		4*			72	72	72	72			<u>72</u>	72				36	36		
+	ПП.03	Производственная практика по ПМ.03		4*			108	108	108	108			<u>108</u>	36	72			36	72		
+	ПМ.03.ЭК	<i>Демонстрационный экзамен</i>	4				18	18			12	6		18					18		
ГИА. Государственная итоговая аттестация							216	216	216	216				216							216
+	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы					144	144	144	144				144							144
+	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы					72	72	72	72				72							72

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

№	Наименование
Кабинетов:	
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
Тренажеры и тренажерные комплексы:	
1	Стойка приема и размещения гостей с модулем он-лайн бронирования.
Лабораторий и тренинговых кабинетов:	
1	Учебный гостиничный номер (стандарт с двумя кроватями);
2	Учебный ресторан
Спортивный комплекс:	
1	Спортивная инфраструктура, обеспечивающая проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом
Залов:	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал