

Утверждаю

директор БПОУ ВО "Вологодский колледж сервиса"

О.С.Слухова-Подольская

Приказ от 30.08.2024 №168-0



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.16

код

Туризм и гостеприимство

наименование специальности

по программе базовой подготовки:

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

специалист по туризму и гостеприимству

форма обучения:

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

2г 10м

год начала подготовки по УП

2024

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОПОП

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство разработан бюджетным профессиональным образовательным учреждением Вологодской области «Вологодский колледж сервиса» (далее – колледж) на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12 декабря 2022 г. № 1100, и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 (с изменениями).

Нормативные документы:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 № 1100);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок);
- Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);
- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);
- Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);
- Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 №

882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 года №282н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05 сентября 2017 года №659н «Об утверждении профессионального стандарта «Работник по приёму и размещению гостей»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05 сентября 2017 года №657н «Об утверждении профессионального стандарта «Горничная»;

- 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 просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- Устав БПОУ ВО «Вологодский колледж сервиса»;

- локальные нормативные акты колледжа.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Максимальный объем учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 40 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы

Начало учебного года - 1 сентября, окончание - согласно календарному учебному графику. Режим работы образовательного учреждения - пятидневная учебная неделя.

Продолжительность учебных занятий - 45 мин.

С целью контроля учебной деятельности обучающихся и установления соответствия их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программы проводятся текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация.

При реализации ОПОП предусматриваются виды практики: учебная практика и производственная практика, преддипломная практика.

Обязательная часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: «История России», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», «Физическая культура», «Основы бережливого производства», «Основы финансовой грамотности».

Общий объем «Безопасности жизнедеятельности» не может быть менее 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) –

не менее 48 академических часов; для подгрупп девушек это время может быть использовано 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".

Дисциплина «Физическая культура» способствует формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

1.3. Общеобразовательный цикл

В соответствии со спецификой ОПОП по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство определен естественнонаучный профиль.

Общеобразовательный цикл дисциплин учебного плана составляет 1476 часов.

Преподавание общеобразовательных дисциплин осуществляется с учетом рабочей программы воспитания, профессиональной направленности по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Профильные дисциплины: география, иностранный

В учебном плане предусмотрено выполнение каждым обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя индивидуального проекта.

1.4. Формирование части ОПОП, формируемой участниками образовательных отношений

Объем часов части ОПОП, формируемой участниками образовательных отношений, в количестве 844 часов распределен следующим образом с учетом рекомендаций работодателя:

	Структура образовательной программы	Распределение вариативной части, час.
ОП	Общепрофессиональный цикл	184
ОП.01	Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве	30
ОП.02	Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса	12

ОП.04	Менеджмент в туризме и гостеприимстве	22
ОП.05	Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве	24
ОП.06	Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела	24
ОП.07	Иностранный язык (второй)	30
ОП.08	Психология делового общения и конфликтология	12
ОПц.10	Цифровая экономика на предприятиях туризма, гостеприимства и питания	30
	Профессиональный цикл	660
МДК.01.03	Соблюдение норм этики делового общения	30
МДК.01.04	Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства	34
МДКн.02.01	Организация питания на предприятии питания	60
МДКн.02.02	02.02 Организация обслуживания на предприятии питания	40
МДКн.02.03	02.03 Контроль качества продукции и услуг предприятия питания	50
УП.02	Учебная практика	36
ПП.02	Производственная практика	80
МДК 03.01	Освоение профессии 16399 Официант	30
МДК 03.02	Освоение профессии 11176 Бармен	40
МДК 04.01	Организация деятельности службы приема, размещения и бронирования гостиницы	100
МДК 04.02	Организация деятельности службы управления номерного фонда и дополнительных услуг	72
МДК 04.03	Организация деятельности департамента маркетинга и рекламы	88
ИТОГО		844

Основанием для изменения объема времени освоения программ профессиональных модулей является повышение уровня подготовленности обучающихся, углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, содействие развитию общих и профессиональных компетенций обучающихся в соответствии с запросами работодателей.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация обучающихся проводится по учебным дисциплинам, профессиональным модулям в сроки, предусмотренные учебными планами Колледжа и календарным учебным графиком.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение учебной дисциплины или междисциплинарного курса.

Аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) проводится на основе фондов

оценочных средств, позволяющих оценить знания, умения, практический опыт, компетенции.

Формами промежуточной аттестации являются: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, комплексный экзамен, квалификационный экзамен, демонстрационный экзамен, комплексный дифференцированный зачет.

1.6. Порядок государственной итоговой аттестации обучающихся

Государственная итоговая аттестация по образовательным программам среднего профессионального образования – программам подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

1.7 Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

- русского языка и литературы
- иностранного языка, иностранного языка в профессиональной деятельности
- математики
- информатики, информационных технологий в профессиональной деятельности, основ калькуляции и учета
- истории, истории России, обществознания
- физики
- географии, экологических основ природопользования
- химии
- биологии
- основ безопасности и защиты Родины, безопасности жизнедеятельности, охраны труда
- введение в профессию
- иностранный язык в профессиональной деятельности
- менеджмент в туризме и гостеприимстве
- экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела
- информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве
- цифровая экономика на предприятиях туризма, гостеприимства и питания
- психология делового общения и конфликтология

- организация туристической индустрии
- правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве
- основы финансовой грамотности
- основы бережливого производства
- сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве
- предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса

Лаборатории:

- Ресторанного дела

Спортивный комплекс

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
- актовый зал.

**Лист согласования
учебного плана
основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования –
программы подготовки специалистов среднего звена
БПОУ ВО «Вологодский колледж сервиса»
по специальности среднего профессионального образования
43.02.16 Туризм и гостеприимство**

Год начала подготовки по УП 2024

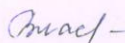
СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по учебной работе

 Ефанова А.А.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по
информационным технологиям и
инновационной деятельности

 -

Власова Е.В.

СОГЛАСОВАНО

Заведующий отделением



Шеина А.Б.

СОГЛАСОВАНО

Председатель предметной цикловой
комиссии дисциплин технологического
отделения

 -

Копейкина В.П.