

**КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «КОЛЛЕДЖ ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНОГО СЕРВИСА»

*План рассмотрен и принят на Методическом совете  
Протокол № 3 от 29.02.2024*

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

**43.02.16**

43.02.16 ТУРИЗМ И ГОСТЕПРИИМСТВО

*Направленность программы:* предоставление услуг предприятий питания

*Квалификация:* специалист по туризму и гостеприимству

*Год начала подготовки (по учебному плану)* 2024

*Форма обучения:* Очная форма

*Образовательный стандарт (ФГОС)* № 1100 от 12.12.2022

*Срок получения образования по ОП:* 1 г. 10 м.

*Уровень образования при приеме на обучение:* среднее общее образование

+	<i>Виды деятельности</i>
+	организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства
+	предоставление услуг предприятия питания (по выбору)



-	-	-	Формы пром. атт.				Итого акад.часов							Объем ОП		Курс 1		Курс 2		Закрепленная кафедра	
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспер тное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	Код	Наименование
<b>ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>						2952	2952	2820	2820	24	60		2124	828	612	864	612	864			
<b>СГ.Социально-гуманитарный цикл</b>						366	366	354	354	2	6		366		112	214	20	20			
+	СГ.01	История России			1		52	52	52	52			52		52						
+	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2				92	92	80	80	2	6	92		40	52					
+	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности			2		68	68	68	68			68		68						
+	СГ.04	Физическая культура		123	4		82	82	82	82			82		20	22	20	20			
+	СГ.05	Основы финансовой грамотности			2		36	36	36	36			36		36						
+	СГ.06	Основы бережливого производства			2		36	36	36	36			36		36						
<b>ОП.Общепрофессиональный цикл</b>						510	510	476	476	4	18		444	66	30	164	132	184			
+	ОП.01	Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве			2		36	36	36	36			36		36						
+	ОП.02	Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса	4				112	112	100	100	2	6	46	66				112			
+	ОП.03	Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве			2		58	58	58	58			58		58						
+	ОП.04	Менеджмент в туризме и гостеприимстве			4		36	36	36	36			36				36				
+	ОП.05	Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве	3				106	106	96	96		6	106		40	66					
+	ОП.06	Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела	3				66	66	54	54	2	6	66		66						
+	ОП.07	Иностранный язык (второй)			2		60	60	60	60			60		30	30					
+	ОП.08	Психология делового общения и конфликтология			4		36	36	36	36			36					36			
<b>ПЦ.Профессиональный цикл</b>						1860	1860	1774	1774	18	36		1098	762	470	486	460	444			
+	ПМ.01	<b>Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства</b>	<b>3</b>		<b>333333</b>		<b>222</b>	<b>222</b>	<b>216</b>	<b>216</b>		<b>6</b>	<b>222</b>				<b>222</b>				
+	МДК.01.01	Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства			3*		36	36	36	36			36				36				
+	МДК.01.02	Изучение основ делопроизводства			3*		36	36	36	36			36				36				
+	МДК.01.03	Соблюдение норм этики делового общения			3*		36	36	36	36			36				36				
+	МДК.01.04	Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства			3*		36	36	36	36			36				36				
+	УП.01.	Учебная практика			3*		36	36	36	36			36				36				
+	ПП.01	Производственная практика			3*		36	36	36	36			36				36				
+	ПМ.01.ЭК	<i>Демонстрационный экзамен</i>	3				6	6				6	6				6				
+	ПМ.02	<b>Предоставление услуг предприятия питания</b>	<b>144</b>		<b>44</b>	<b>3</b>	<b>896</b>	<b>896</b>	<b>846</b>	<b>846</b>	<b>8</b>	<b>18</b>	<b>584</b>	<b>312</b>	160	198	238	300			
+	МДК.02.01	Организация и контроль выпуска продукции в предприятиях питания	1				160	160	142	142	8	6	84	76	160						
+	МДК.02.02	Организация и контроль деятельности сотрудников по обслуживанию потребителей в предприятиях питания				3	364	364	356	356			264	100		126	238				
+	МДК.02.03	Управление и контроль текущей деятельностью сотрудников служб, отделов предприятий питания	4				186	186	168	168		6	86	100				186			
+	УП.02.	Учебная практика			4		72	72	72	72			72			36		36			
+	ПП.02.	Производственная практика			4		108	108	108	108			72	36		36		72			
+	ПМ.02.ЭК	<i>Демонстрационный экзамен</i>	4				6	6				6	6					6			

-	-	-	Формы пром. атт.				Итого акад.часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Закрепленная кафедра	
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспер тное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	Код	Наименование
+	ПМ.03	<b>Выполнение работ по профессиям ОКПДТР 16399 Официант, 11176 Бармен</b>	2		1222		598	598	568	568	10	12		184	414	310	288				
+	МДК.03.01	Организация и технология обслуживания в ресторанах			1		166	166	154	154	10			35	131	166					
+	МДК.03.02	Организация и технология обслуживания в барах			2		174	174	162	162		6		35	139		174				
+	УП.03.	Учебная практика			2*		216	216	216	216				72	144	144	72				
+	ПП.03.	Производственная практика			2*		36	36	36	36				36			36				
+	ПМ.03.ЭК	<i>Демонстрационный экзамен</i>	2				6	6				6		6			6				
+	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)					144	144	144	144				108	36					144	
<b>ГИА.Государственная итоговая аттестация</b>							216	216	216	216				216					216		
+	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы					144	144	144	144				144						144	
+	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы					36	36	36	36				36						36	
+	ГИА.03	Подготовка к демонстрационному экзамену																			
+	ГИА.04	Проведение демонстрационного экзамена					36	36	36	36				36						36	

-	-	-	Формы пром. атт.				Итого акад. часов										Объем ОП	
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспер тное	По плану	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конс	ПАТт	Обяз. часть	Вар. часть
<b>ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>						2952	2952	2820	766	342	1682	30	24	48	60	2124	828	
<b>СГ.Социально-гуманитарный цикл</b>						366	366	354	122		232		2	4	6	366		
+	СГ.01	История России			1		52	52	52	36					52			
+	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2				92	92	80		80		2	4	6	92		
+	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности			2		68	68	68	40	28				68			
+	СГ.04	Физическая культура		123	4		82	82	82	4	78				82			
+	СГ.05	Основы финансовой грамотности			2		36	36	36	18	18				36			
+	СГ.06	Основы бережливого производства			2		36	36	36	24	12				36			
<b>ОП.Общепрофессиональный цикл</b>						510	510	476	182		294		4	12	18	444	66	
+	ОП.01	Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве			2		36	36	36	16	20				36			
+	ОП.02	Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса	4				112	112	100	66	34		2	4	6	46	66	
+	ОП.03	Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве			2		58	58	58	38	20				58			
+	ОП.04	Менеджмент в туризме и гостеприимстве			4		36	36	36	18	18				36			
+	ОП.05	Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве	3				106	106	96		96			4	6	106		
+	ОП.06	Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела	3				66	66	54	28	26		2	4	6	66		
+	ОП.07	Иностранный язык (второй)			2		60	60	60		60				60			
+	ОП.08	Психология делового общения и конфликтология			4		36	36	36	16	20				36			
<b>ПЦ.Профессиональный цикл</b>						1860	1860	1774	462	342	940	30	18	32	36	1098	762	
+	ПМ.01	<b>Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства</b>	<b>3</b>		<b>333333</b>		<b>222</b>	<b>222</b>	<b>216</b>	<b>54</b>	<b>162</b>				<b>6</b>	222		
+	МДК.01.01	Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства			3*		36	36	36	16	20				36			
+	МДК.01.02	Изучение основ делопроизводства			3*		36	36	36	8	28				36			
+	МДК.01.03	Соблюдение норм этики делового общения			3*		36	36	36	16	20				36			
+	МДК.01.04	Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства			3*		36	36	36	14	22				36			
+	УП.01.	Учебная практика			3*		36	36	36		36				36			
+	ПП.01	Производственная практика			3*		36	36	36		36				36			
+	ПМ.01.ЭК	<i>Демонстрационный экзамен</i>	3				6	6						6	6			
+	ПМ.02	<b>Предоставление услуг предприятия питания</b>	<b>144</b>		<b>44</b>	<b>3</b>	<b>896</b>	<b>896</b>	<b>846</b>	<b>250</b>	<b>184</b>	<b>382</b>	<b>30</b>	<b>8</b>	<b>24</b>	<b>18</b>	584	312
+	МДК.02.01	Организация и контроль выпуска продукции в предприятиях питания	1				160	160	142	86	42	14		8	4	6	84	76
+	МДК.02.02	Организация и контроль деятельности сотрудников по обслуживанию потребителей в предприятиях питания				3	364	364	356	114	142	70	30		8	264	100	
+	МДК.02.03	Управление и контроль текущей деятельностью сотрудников служб, отделов предприятий питания	4				186	186	168	50	118			12	6	86	100	
+	УП.02.	Учебная практика			4		72	72	72		72				72			
+	ПП.02.	Производственная практика			4		108	108	108		108				72	36		
+	ПМ.02.ЭК	<i>Демонстрационный экзамен</i>	4				6	6						6	6			

Курс 1																Курс 2															
Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3						Семестр 4									
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конс	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конс	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конс	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конс	ПАТТ
612	202	118	262		18	6	6	864	294	132	408		2	10	18	612	120	92	334	30	2	16	18	864	150		678		2	16	18
112	38		74					214	84		118		2	4	6	20			20					20			20				
52	36		16																												
40			40					52			40		2	4	6																
								68	40		28																				
20	2		18					22	2		20					20			20					20			20				
								36	18		18																				
								36	24		12																				
30			30					164	54		110					132	28		82		2	8	12	184	100		72		2	4	6
								36	16		20																				
																								112	66		34		2	4	6
								58	38		20																				
																								36	18		18				
								40			40					66			56		4	6									
																66	28		26		2	4	6								
30			30					30			30																				
																								36	16		20				
470	164	118	158		18	6	6	486	156	132	180			6	12	460	92	92	232	30		8	6	444	50		370			12	12
																222	54		162			6									
																36	16		20												
																36	8		28												
																36	16		20												
																36	14		22												
																36			36												
																36			36												
																6							6								
160	86	42	14		8	4	6	198	76	50	72					238	38	92	70	30		8		300	50		226			12	12
160	86	42	14		8	4	6																								
								126	76	50						238	38	92	70	30		8									
																								186	50		118			12	6
								36			36													36			36				
								36			36													72			72				
																								6							6



			Формы пром. атт.				Итого акад.часов										Объём ОП	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет оц.	КР	Экспертное	По плану	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конс	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть
+	ПМ.03	<b>Выполнение работ по профессиям ОКПДТР 16399 Официант, 11176 Бармен</b>	2		1222		598	598	568	158	158	252		10	8	12	184	414
+	МДК.03.01	Организация и технология обслуживания в ресторанах			1		166	166	154	78	76			10	2		35	131
+	МДК.03.02	Организация и технология обслуживания в барах			2		174	174	162	80	82				6	6	35	139
+	УП.03.	Учебная практика			2*		216	216	216			216					72	144
+	ПП.03.	Производственная практика			2*		36	36	36			36					36	
+	ПМ.03.ЭК	<i>Демонстрационный экзамен</i>	2				6	6								6	6	
+	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)					144	144	144			144					108	36
<b>ГИА.Государственная итоговая аттестация</b>							216	216	216			216					216	
+	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы					144	144	144			144					144	
+	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы					36	36	36			36					36	
+	ГИА.03	Подготовка к демонстрационному экзамену																
+	ГИА.04	Проведение демонстрационного экзамена					36	36	36			36					36	

Курс 1																Курс 2															
Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3								Семестр 4							
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конс	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конс	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конс	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конс	ПАТТ
310	78	76	144		10	2		288	80	82	108			6	12																
166	78	76			10	2																									
								174	80	82				6	6																
144			144					72			72																				
								36			36																				
								6							6																
																								144			144				
																								216			216				
																								144			144				
																								36			36				
																								36			36				





