

УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного профессионального образовательного учреждения
Тульской области «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»

С.С. Курдюмов

« _____ » _____ 2026 г.



ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
среднего профессионального образования

ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»

наименование образовательного учреждения

по специальности среднего профессионального образования

43.02.16

код

ТУРИЗМ И ГОСТЕПРИИМСТВО

наименование профессии / специальности СПО

Квалификация (ии): специалист по туризму и гостеприимству

Направленность: Предоставление услуг предприятия питания

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 2 года и 6 мес.

на базе основного общего образования

основного общего / среднего (полного) общего

Профиль получаемого профессионального образования -
социально-экономический

при реализации программы среднего (полного) общего образования

1. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (В НЕДЕЛЯХ)

Сводные данные по бюджету времени							
Курсы	обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	учебная практика	производственная	самостоятельная работа	государственная итоговая аттестация	каникулы	Всего по курсам
I	41	0	0	0	0	11	52
II	32	4	5	0	0	11	52
III	13	2	3	0	6	2	26
Всего	86	6	8	0	6	24	130

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.		
1 курс	41	1476	17	612	24	864									11	1476
2 курс	32	1152	15	540	17	612	9	324	2	72	7	252			11	1476
3 курс	13	468	12	432	1	36	5	180	5	180	-	-	6	216	2	864
Всего	86	3096	44	1584	42	1512	14	504	7	252	7	252	6	216	24	3816

2. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

43.02.16 ТУРИЗМ И ГОСТЕПРИИМСТВО НАПРАВЛЕННОСТЬ: Предоставление услуг предприятия питания																										
индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы (академических часов)									Распределение нагрузки												
		контрольная работа	зачеты	экзамены	ВСЕГО	в том числе в форме практической подготовки	самостоятельная работа	всего во взаимодействии с преподавателем	Нагрузка во взаимодействии с преподавателями						1 курс			2 курс			3 курс					
									теоретическое обучение	по учебным дисциплинам и МДК		практики	консультации	промежуточная аттестация	1 сем/		2 сем/		3 сем/		4 сем/		5 сем/		6 сем /	
											лабораторные и практические занятия				индивидуальный /курсовой проект	во взм.	с / р	во вз.	с/ р	во взм.	с / р	во взм.	с / р	во взм.	с / р	во взм.
	ВСЕГО (без ГИА)				3600	1580	0	2954	1244	1690	20	504	38	142												
O.00	Общеобразовательный цикл				1476	0	0	1440	716	724	0			36												
	Обязательные учебные предметы				1440	0	0	1404	682	722	0															
УП.01	Русский язык	кр (1)		Э(2)	72		0	60	30	30			6	12	30	0	42	0								
УП.02	Литература	кр (1)	дз(2)		108		0	108	52	56					50	0	58	0								
УПр.03	Иностранный язык	кр (1)	дз(2)		144		0	144	58	86					60	0	84	0								
УП.04	Математика	кр (1)		Э(2)	232		0	220	136	84			6	12	110	0	122	0								
УП.05	Информатика	кр (1)	дз(2)		108		0	108	26	82					40	0	68	0								
УП.06	Физика	кр (1)	дз(2)		108		0	108	86	22					40	0	68	0								
УП.07	Химия	кр (1)	дз(2)		72		0	72	32	40					30	0	42	0								
УП.08	Биология	кр (1)	дз(2)		72		0	72	40	32					30	0	42	0								
УП.09	История	кр (1)	дз(2)		136		0	136	90	46					60	0	76	0								
УПр.10	Обществознание	кр (1)	дз(2)		108		0	108	54	54					58	0	50	0								
УПр.11	География	кр (1)		Э(2)	108		0	96	46	50			6	12	30	0	78	0								
УП.12	Физическая культура		з, дз(2)		72		0	72	12	60					30	0	42	0								
УП.13	Основы безопасности и защиты Родины	кр (1)	дз(2)		68		0	68	20	48					30	0	38	0								
	Индивидуальный проект				32			32	0	32					14	0	18	0								
	Курсы по выбору				36			36	34	2																
ЭК.01	Россия-моя история		дз(2)		36		0	36	34	2							36									
															612		864									
															36		36									
	ВСЕГО ПО ФГОС СПО				2124	1580	0	1514	528	966	20	504	38	106												
	ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ БЛОК				1804	1312	0	1328	480	828	20	396	26	80												
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл				338	130	0	338	120	218	0	0	0	0												
СГ.01	История России		дз (5)		40	0	0	40	34	6											40	0				
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	кр (3)	дз (4)		70	50	0	70	20	50							34	0	36	0						
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		дз (5)		68	48	0	68	20	48											68	0				
СГ.04	Физическая культура		з,з, дз(5)		82	0	0	82	0	82							42	0	20	0	20	0				
СГ.05	Основы финансовой грамотности		дз (5)		36	30	0	36	6	30											36	0				
СГ.06	Основы бережливого производства		дз (4)		42	2	0	42	40	2								42	0							
	ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК				1466	1182	0	990	360	610	20	396	26	80												
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				524	322	0	504	182	322	0	0	6	20												
ОП.01	Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве	кр (3)	дз (4)		54	30	0	54	24	30								28	0	26	0					

ОП.02	Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса	кр (3)		Э (к) ОП.06 (4)	52	24	0	46	22	24			2	6					22	0	30	0				
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве	кр (3)	дз (4)		52	30	0	52	22	30									22	0	30	0				
ОП.04	Менеджмент в туризме и гостеприимстве	кр (3)	дз (4)		56	42	0	56	14	42									32	0	24	0				
ОП.05	Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве	кр (3)	дз (к) ОП.09 (4)		54	40	0	54	14	40									34	0	20	0				
ОП.06	Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела	кр (3)		Э (к) ОП.02 (4)	54	34	0	48	14	34			2	6					20	0	34	0				
ОП.07	Иностранный язык (второй)	кр (3,4)		Э (5)	110	82	0	102	20	82			2	8					48	0	26	0	36	0		
ОП.08	Психология делового общения и конфликтология		дз (4)		40	20	0	40	20	20										40	0					
ОП.09	Основы цифровой экономики		дз (к) ОП.05(4)		52	20	0	52	32	20									22	0	30	0				
ПМ. 00	Профессиональный цикл				942	860	0	486	178	288	20	396	20	60												
ПМ.01	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства				426	364	0	254	94	160	0	144	8	28												
МДК.01.01	Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства	кр (3)		Э (4)	76	60	0	66	24	42			4	10					30	0	46	0				
МДК.01.02	Изучение основ делопроизводства	кр (3)	дз (к) МДК.01.0 3(4)		72	60	0	72	24	48									42	0	30	0				
МДК.01.03	Соблюдение норм этики делового общения	кр (3)	дз (к) МДК.01.0 2(4)		56	50	0	56	26	30									26	0	30	0				
МДК.01.04	Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства	кр (3)		Э (4)	68	50	0	60	20	40			2	8					32	0	36	0				
УП.01	Учебная практика		дз (к) ПП.01 (4)		72	72						72							36		36					
ПП.01	Производственная практика		дз (к) УП.01 (4)		72	72						72								72						
ПА	экзамен по модулю			Эм(4)	10								2	10						10						
ПМ.02	Предоставление услуг предприятия питания				388	378	0	186	68	98	20	180	8	22												
МДК.02.01.	Организация питания на предприятии питания	кр (3)		Э (к) МДК.02.02., МДК.02.03 (4)	66	66	0	62	26	36			2	4					42	0	24	0				
МДК.02.02.	Организация обслуживания на предприятии питания	кр (3)		Э (к) МДК.02.01., МДК.02.03 (4)	66	66	0	62	26	36			2	4					32	0	34	0				
МДК.02.03.	Контроль качества продукции и услуг предприятия питания	кр (3)		Э (к) МДК.02.02., МДК.02.03 (4)	66	66		62	16	26	20		2	4					32	0	34	0				
УП.02	Учебная практика		дз (к) ПП.02 (4)		72	72						72							36		36					
ПП.02	Производственная практика		дз (к) УП.02 (4)		108	108						108								108						
ПА	экзамен по модулю			Эм(4)	10								2	10						10						
ПМ.03	Освоение профессии рабочего, должности служащего: 103610 Официант				128	118	0	46	16	30	0	72	4	10												
МДК.03.01	Вспомогательная деятельность по обслуживанию гостей организаций питания		дз (5)		46	46	0	46	16	30												46	0			
УП.03	Учебная практика		дз (к)		36	36						36										36				

[illegible]

3. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

3.1. НОРМАТИВНАЯ БАЗА РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП

Настоящий учебный план разработан на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 43.02.16 ТУРИЗМ И ГОСТЕПРИИМСТВО (приказ от 12 декабря 2022 г. N 1100, в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464)

Настоящий учебный план опирается на следующие нормативно-правовые документы:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 08.08.2024) "Об образовании в Российской Федерации"
- Приказ 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 Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 (ред. от 20.12.2022) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 N 70167)
- Приказ Минпросвещения России от 22.03.2021 N 115 (ред. от 29.09.2023) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.04.2021 N 63180)
- Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778)
- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 (ред. от 24.04.2024) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211)
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 27.12.2023) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480)
- Приказ Минпросвещения России от 18.05.2023 N 371 (ред. от 19.03.2024) "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2023 N 74228);
- Примерная образовательная программа, включенная в реестр примерных образовательных программ (далее - ПОП),
- Письмо Министерства Просвещения Российской Федерации Департамент государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 14 апреля 2024 г. № 05-1971 «О направлении рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»;
- Письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 25.08.2022 № 05-1443 Об интеграции курса «Россия - моя история».
- Методические рекомендации по внедрению методик преподавания, примерных рабочих программ, учебно-методических комплексов по дисциплинам общеобразовательного блока в рамках программ среднего профессионального образования

В структуре учебного плана также отражены решения локальных актов колледжа и протоколы Методического совета.

3.2. ОРГАНИЗАЦИЯ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА И РЕЖИМ ЗАНЯТИЙ

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом соответствующей образовательной программы.

В процессе освоения образовательной программы среднего профессионального образования обучающимся предоставляются каникулы.

Продолжительность каникул, предоставляемых обучающимся в процессе освоения ими программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих, составляет одиннадцать недель в учебном году, в том числе две недели в зимний период.

В колледже утверждена пятидневная рабочая неделя.

Режим проведения учебных занятий - с 8-30 до 15-40. Допускается вторая смена для обучающихся. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение курсового проекта (работы) (при освоении

программ подготовки специалистов среднего звена), практику, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом и календарным планом воспитательной работы.

Объем учебных занятий и практики не превышает 36 академических часов в неделю.

3.3. ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением СОО в пределах соответствующей образовательной программы СПО. ОП СПО разрабатывается на основе требований, соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования, и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования (далее - ФООП СОО), а также с учетом получаемой профессии или специальности СПО.

В учебном плане ОП СПО формируется общеобразовательный цикл.

В процессе реализации общеобразовательного цикла внедряется методическая система преподавания учебных предметов с учетом профессиональной направленности образовательных программ СПО и оценивается эффективность предложенных в методических продуктах подходов к интенсификации общеобразовательной подготовки обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, и цифровых образовательных технологий

Компетенции, сформированные у обучающихся при изучении учебных предметов общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин социально-гуманитарного, общепрофессионального циклов, а также отдельных модулей профессионального цикла ОП СПО.

Общеобразовательный цикл является частью ОП СПО, которая включает в себя обязательные учебные предметы учебного плана ОП СПО на базе основного общего образования, курсы по выбору, а также индивидуальный проект с выделением отдельных часов в учебном плане, в совокупности, обеспечивающие достижение результатов на базовом уровне, требования к которым установлены ФГОС СОО.

Общий объем академических часов на освоение общеобразовательного цикла определяется соответствующим федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) в рамках общего объема и с учетом установленного срока реализации ОП СПО, включая получение СОО. Указанный объем академических часов составляет 1476 часов, которые полностью соответствуют требованию ФГОС СОО об обязательной части СОО и обеспечивают выполнение требований к содержанию и результатам освоения базового уровня образовательной программы СОО, установленные ФГОС СОО и ФООП СОО.

Общеобразовательный цикл реализуется в первый год обучения.

Общеобразовательный цикл ОП СПО содержит следующие 13 обязательных учебных предметов: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности».

Учебный предмет «Математика» включает в себя следующие учебные курсы:

УК.01 Алгебра и начала математического анализа

УК.02 Геометрия

УК.03 Вероятность и статистика

Расширенно изучаются учебные предметы «Иностранный язык», «География» и «Обществознание».

Объем учебных предметов на базовом уровне определяется в зависимости от специфики получаемой профессии или специальности.

Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством учителя (тьютора) по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:

сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;

способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;

сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;

способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся *в течение одного года* в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Индивидуальный проект реализуется в рамках одного из учебных предметов, изучаемых на расширенном уровне.

В рамках общеобразовательного цикла, курсов по выбору реализуется **элективный курс** «Россия - моя история».

Аттестация обучающихся при освоении общеобразовательного цикла

Освоение ОП СПО, в том числе общеобразовательного цикла, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся.

В учебном плане отражены различные формы промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен), в соответствии с методическими системами и образовательными технологиями, используемыми образовательной организацией. Промежуточная аттестация проводится за счет объема времени, отведенного на изучение учебного предмета.

По учебным предметам «Русский язык», «Математика» и «Обществознание» проводятся экзамены.

Обучающиеся по ОП СПО, не имеющие СОО, вправе пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ СОО и при успешном прохождении которой им выдается аттестат о среднем общем образовании

3.4. ФОРМИРОВАНИЕ СТРУКТУРЫ ОПОП С УЧЕТОМ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ

Вариативная часть образовательной программы (не менее 30 процентов) дает возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно выбранной квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

	направленность – предоставление услуг предприятия питания	объем образовательной программы	вариатив	ВСЕГО	ГИА
		1486	638	2124	216
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	338	0	338	
СГ.01	История России	40	0	40	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	70	0	70	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	68	0	68	
СГ.04	Физическая культура	82	0	82	
СГ.05	Основы финансовой грамотности	36	0	36	
СГ.06	Основы бережливого производства	42	0	42	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	402	122	524	
ОП.01	Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве	44	10	54	
ОП.02	Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса	42	10	52	
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве	44	8	52	
ОП.04	Менеджмент в туризме и гостеприимстве	44	12	56	
ОП.05	Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве	44	10	54	
ОП.06	Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела	44	10	54	
ОП.07	Иностранный язык (второй)	100	10	110	
ОП.08	Психология делового общения и конфликтология	40	0	40	
ОП.09	Основы цифровой экономики		52	52	
ПМ. 00	Профессиональный цикл	746	516	1262	
ПМ.01	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	336	90	426	
МДК.01.01	Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства	56	20	76	
МДК.01.02	Изучение основ делопроизводства	56	16	72	
МДК.01.03	Соблюдение норм этики делового общения	56	0	56	
МДК.01.04	Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства	50	18	68	
УП.01	Учебная практика	72	0	72	

ПП.01	Производственная практика	36	36	72	
	экзамен по модулю	10	0	10	
ПМ.02	Предоставление услуг предприятия питания	292	96	388	
МДК.02.01	Организация питания на предприятии питания	46	20	66	
МДК.02.02	Организация обслуживания на предприятии питания	46	20	66	
МДК.02.03	Контроль качества продукции и услуг предприятия питания	46	20	66	
УП.02	Учебная практика	72	0	72	
ПП.02	Производственная практика	72	36	108	
	экзамен по модулю	10	0	10	
ПМ.03	Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) (103610 Официант)	118	10	128	
МДК.03.01	Вспомогательная деятельность по обслуживанию гостей организаций питания	36	10	46	
УП.03	Учебная практика	36	0	36	
ПП.03	Производственная практика	36	0	36	
	экзамен по модулю - квалификационный экзамен	10	0	10	
	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК				
ПМд.04	Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) (103759 Повар)	0	320	320	
МДКд.04.01	Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции	0	158	158	
МДКд.04.02	Система автоматизации предприятий общественного питания с применением специализированного программного обеспечения	0	44	44	
УПд.04	Учебная практика	0	36	36	
ППд.04	Производственная практика	0	72	72	
	экзамен по модулю	0	10	10	
	ГИА	216		216	

3.5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных компонентов образовательных программ, предусмотренных учебным планом.

Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки может осуществляться непрерывно либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

3.6. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования предусматривает проведение практики обучающихся. Образовательная деятельность при освоении образовательных программ среднего профессионального образования или отдельных компонентов этих программ организуется в форме практической подготовки.

Практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды - учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки. Учебная и производственная практики реализуются как в несколько

Учебная практика и производственная практика завершаются дифференцированными зачетами.

Формы и процедуры текущего контроля знаний:

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине;
- комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам;
- зачет по отдельной дисциплине;
- дифференцированный зачет;
- комплексный дифференцированный зачет по двум или нескольким дисциплинам;
- экзамен (квалификационный) (экзамен по модулю) по результатам изучения профессионального модуля.
- квалификационный экзамен по результатам освоения профессионального модуля «Выполнение работ...»

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным учебным курсам, дисциплинам (модулям).

[illegible]

Формы проведения государственной (итоговой) аттестации:

Освоение образовательных программ среднего профессионального образования завершается итоговой аттестацией, которая является обязательной.

ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена.

На государственную (итоговую) аттестацию отведено 6 недель.

3.8. ОРГАНИЗАЦИЯ КОНСУЛЬТАЦИЙ

В период подготовки к экзамену проводятся консультации по экзаменационным материалам за счет общего бюджета времени, отведенного на промежуточную аттестацию. Цель консультации – систематизация знаний учащихся по дисциплине и практическая подготовка к экзамену.

Предэкзаменационные консультации проводятся преподавателями в один из рабочих дней, предшествующих проведению экзамена.

4. ПЕРЕЧЕНЬ КАБИНЕТОВ, ЛАБОРАТОРИЙ, МАСТЕРСКИХ И ДР. ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ/СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Общеобразовательных дисциплин

Социально-гуманитарных дисциплин;

Информационных технологий, информационных технологий в профессиональной деятельности, информационно-коммуникационных технологий

Организации обслуживания

Лаборатории:

Учебная лаборатория по видам работ: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Учебно-производственная лаборатория «Учебный кулинарный цех» по видам работ «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Залы:

– библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

– актовый зал;

и др.