

Утверждаю

Директор

Антонова Светлана Александровна

Рассмотрено и принято Методическим советом

Протокол № 5 от 03.06.2020

06.03.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Санкт-Петербургское государственное профессиональное образовательное учреждение "Колледж туризма и гостиничного сервиса"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

*код
наименование специальности*

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППСЗ

квалификация:

менеджер

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2020

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 384

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Table with columns for course, semester, subject, hours, and academic load. Includes logos for 'КОНТРОЛЬНЫЙ' and 'ХРАНИТСЯ В БЕЗУПЕЧНОМ'.

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

| № Вид контроля | Наименование комплексного вида контроля | Семестр | [Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК | | |
|----------------|---|---------|---|---|---|
| | | | ▼ | ☒ | |
| 1 | Экз | 4 | [4] | МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров | ☒ |
| | | | [4] | МДК.01.02 Организация и технология производства продукции | ☒ |
| | | | | | ☒ |
| | | | | | ☒ |
| | | | | | ☒ |
| | | | | | ☒ |
| | | | | | ☒ |
| | | | | | ☒ |
| | | | | | ☒ |
| | | | | | ☒ |
| | | | | | ☒ |
| | | | | | ☒ |
| | | | | | ☒ |
| | | | | | ☒ |
| 2 | Экз | 8 | [8] | МДК.02.02 Психология и этика профессиональной деятельности | ☒ |
| | | | [8] | МДК.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания | ☒ |
| | | | [8] | МДК.02.03 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания | ☒ |
| | | | | | ☒ |
| | | | | | ☒ |
| | | | | | ☒ |
| | | | | | ☒ |
| | | | | | ☒ |
| | | | | | ☒ |
| | | | | | ☒ |
| | | | | | ☒ |
| | | | | | ☒ |
| | | | | | ☒ |
| | | | | | ☒ |
| | | | [7] | МДК.04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания | ☒ |
| | | | [7] | МДК.04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия | ☒ |
| | | | | | ☒ |
| | | | | | ☒ |

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

| № Вид контроля | Наименование комплексного вида контроля | Семестр | [Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК |
|----------------|---|---------|---|
| 3 | Экз Комплексный экзамен | 7 | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|---|-------------------------|----------------|-------------|-------------|--------------|---------------|---------------|---------------|----------------|----------------|----------------|----------------|--|--|--|--|--|
| | | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ОК 10 | ПК 2.1 | ПК 2.2 | | | | | |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | ОК 1 ПК 4.1 | ОК 2 ПК 4.3 | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ | Профессиональные модули | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.01 | Организация питания в организациях общественного питания | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 10 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 | ПК 1.4 | | | | | | |
| МДК-01.01 | Товароведение продовольственных товаров | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 10 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 | ПК 1.4 | | | | | | |
| МДК-01.02 | Организация и технология производства продукции | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 10 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 | ПК 1.4 | | | | | | |
| МДК-01.03 | Физиология питания, санитария и гигиена | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 10 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 | ПК 1.4 | | | | | | |
| ПП.01.01 | Производственная практика | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 10 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 | ПК 1.4 | | | | | | |
| ПМ.02 | Организация обслуживания в организациях общественного питания | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 10 | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 2.4 | ПК 2.5 | ПК 2.6 | | | | | |
| МДК-02.01 | Организация обслуживания в организациях общественного питания | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 10 | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 2.4 | ПК 2.5 | ПК 2.6 | | | | | |
| МДК-02.02 | Психология и этика профессиональной деятельности | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 10 | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 2.4 | ПК 2.5 | ПК 2.6 | | | | | |
| МДК-02.03 | Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 10 | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 2.4 | ПК 2.5 | ПК 2.6 | | | | | |
| ПП.02.01 | Производственная практика | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 10 | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 2.4 | ПК 2.5 | ПК 2.6 | | | | | |
| ПМ.03 | Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 7 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | | | | | | | | | |
| МДК-03.01 | Маркетинг в организациях общественного питания | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 7 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | | | | | | | | | |
| ПП.03.01 | Производственная практика | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 7 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | | | | | | | | | |
| ПМ.04 | Контроль качества продукции и услуг общественного питания | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 7 | ОК 10 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | | | | | | | | | |
| МДК-04.01 | Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 7 | ОК 10 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | | | | | | | | | |
| МДК-04.02 | Контроль качества продукции и услуг общественного питания | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 7 | ОК 10 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | | | | | | | | | |
| ПП.04.01 | Производственная практика | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 7 | ОК 10 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | | | | | | | | | |
| ПМ.05 | Выполнение работ по профессии официант и по профессии бармен | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ОК 10 | ПК 5.1. | ПК 5.2. | ПК 5.3. | ПК 5.4. | | | | | |
| МДК-05.01 | Технология обслуживания в ресторанах | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ОК 10 | ПК 5.1. | ПК 5.2. | ПК 5.3. | ПК 5.4. | | | | | |
| МДК-05.02 | Технология обслуживания в барах | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ОК 10 | ПК 5.1. | ПК 5.2. | ПК 5.3. | ПК 5.4. | | | | | |
| УП.05.01 | Учебная практика | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ОК 10 | ПК 5.1. | ПК 5.2. | ПК 5.3. | ПК 5.4. | | | | | |
| ПП.05.01 | Производственная практика | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ОК 10 | ПК 5.1. | ПК 5.2. | ПК 5.3. | ПК 5.4. | | | | | |
| | | ПК 5.5. | ПК 5.6. | ПК 5.7. | ПК 5.8 | ПК 5.9. | ПК 5.10 | ПК 5.11 | ПК 5.12 | ПК 5.13. | ПК 5.14. | ПК 5.15. | ПК 5.16. | | | | | |

4.1. Нормативная база реализации ОПОП (ШССЗ)

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы СПО Колледжа туризма Санкт-Петербурга разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее ФГОС)), утвержденного приказом Министерства образования и науки № 384 от 22.04.2014 и зарегистрированном Министерством юстиции России (рег. № 33234) от 23.07.2014. **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Обучение обучающихся, прохождение учебной и производственной практик проводится в соответствии с:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 (ред. от 2019);
- Приказом Министерства образования и науки РФ «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» № 464 от 14.06.2013(ред. от 15.12.2014);
- Приказом Министерства образования и науки РФ «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования № 291 от 18.04.2013 (ред. от 18.08.2016);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПин 2.4.3.1186-03» № 2 от 28.01.2003 (ред. от 04.03.2011);
- Уставом Колледжа туризма Санкт-Петербурга, утвержденным Распоряжением Комитета по образованию Правительства Санкт-Петербурга №244-р от 28.01.2015;
- Положением об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в Колледже туризма Санкт-Петербурга» (П СМК 7.5.2-72-15), утвержденным директором Колледжа туризма Санкт-Петербурга 28.11.2015;
- Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования Колледжа туризма Санкт-Петербурга (П СМК 7.5.1-14/1-16), утвержденным директором Колледжа туризма Санкт-Петербурга.10.10.2016;
- Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в Санкт-Петербургском государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Колледж туризма и гостиничного сервиса» (П СМК 8.2.-13-17), утвержденным директором Колледжа туризма Санкт-Петербурга 20.12.2017;
- Положением по планированию и организации самостоятельной работы студентов в колледже (П СМК 7.3-75-15), утвержденным директором Колледжа туризма Санкт-Петербурга 17.12.2015.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в соответствии с:

- Приказом Министерства образования и науки РФ «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» № 968 от 16.08.2013 (с изменениями, утвержденными Приказом Минобрнауки России от 31.01.2014 №74); (ред. от 17.11.2017)
- Положением о порядке государственной итоговой аттестации по образовательным программам Среднего профессионального образования (П СМК 7.2.1-50-17), утвержденным директором Колледжа туризма Санкт-Петербурга 20.12.2017
- Положением по реализации программ среднего профессионального образования с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в период противодействия распространению коронавирусной инфекции, введенное в действие приказом директора Колледжа туризма Санкт-Петербурга от 24.03.2020 № 398.
- Дополнениями к Положению о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в период временного перевода на дистанционное обучение в условиях распространения новой коронавирусной инфекции на территории Российской Федерации», утвержденные приказом директора колледжа от 17.04.2020 № 483

– Дополнениями к Положению «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации студентов в соответствии с требованиями ФГОС», утвержденные приказом директора колледжа от 06.04.2020 № 447

– Локальными документами и методическими рекомендациями, утвержденные приказом директора колледжа № 20.04.2020 №

497

4.1.2. Организация учебного процесса и режим занятий.

Учебный процесс проводится в соответствии с графиком учебного процесса регулируется расписанием учебных занятий, консультаций и расписанием экзаменационных сессий.

Продолжительность учебных занятий – 90 минут (пара).

В соответствии с п. 2.6.1.1. СанПиН 2.4.3.1186-03 допускается 36 часовая недельная нагрузка. Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Формы и процедуры текущего контроля знаний проводятся в соответствии с разработанным программно-методическим обеспечением по учебным дисциплинам и профессиональным модулям:

Текущий контроль знаний осуществляется в форме:

- тестовых заданий;
- практических занятий;
- контрольных работ (по дисциплинам);
- деловых игр (по дисциплинам и МДК);
- результатов самостоятельной внеаудиторной работы.

Формами промежуточной аттестации являются зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены (квалификационные).

Формы промежуточной аттестации – зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен (квалификационный);

междисциплинарные курсы (МДК 01.01. и МДК 01.02.) модуля ПМ 01.

Организация питания в организациях общественного питания завершаются проведением комплексного экзамена, который проводится в один день;

- междисциплинарные курсы (МДК 04.01. и МДК 04.02.) модуля ПМ 04. Контроль качества производства продукции и услуг общественного питания завершаются комплексным дифференцированным зачетом;
- по результатам экзамена (квалификационного) по модулю «Выполнение работ по профессии официант и по профессии бармен» обучающимся присваивается разряд Код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94) 16399 официант 4-го разряда; 11176 бармен 4-го разряд.
- процедуры текущего контроля и промежуточной аттестации выполняются в соответствии с «Положением о внутриколледжной системе текущего контроля, о порядке проведения промежуточной аттестации обучающихся»;
- организация консультаций – консультации групповые (устные и письменные)

- консультации для обучающихся предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждом учебном году
- при освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика (по профилю специальности), (п 6.2. ФГОС)
- производственная практика (по профилю специальности) проводится образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и может реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и распродолжено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.
- По профессиональному модулю «Выполнение работ по профессии официант и по профессии бармен» предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.
- учебная практика по профессиональному модулю «Выполнение работ по профессии официант и по профессии бармен» проводится в лабораториях и мастерских колледжа, а также в организациях общественного питания, которые являются базами практики колледжа;
- производственная практика (практика по профилю специальности и преддипломная практика) проводится в организациях общественного питания, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся;
- промежуточная аттестация по итогам производственной практики обязательно проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций общественного питания;
- государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект).
- Форма и процедура итоговой аттестации, порядок подготовки и проведения ГИА выполняются в соответствии с «Положением об итоговой аттестации выпускников» Колледжа туризма и гостиничного сервиса Санкт-Петербурга.

4.2. Общеобразовательный цикл

- Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии:
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413(далее – ФГОС СОО);
 - Рекомендациями по реализации ФГОС среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413» (в ред. Приказ Минобрнауки России от 29.06.2017 № 613) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе ФГОС СПО и разработан в соответствии с:
 - Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (СПБ ФИРО 2007 г.);

- Приказом Минобрнауки России от 20.08.2008 г. № 241 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 09.03.2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Разъяснения по реализации федерального государственного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования, одобренные Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО», Протокол № 1 от «03» февраля 2011 г.
- Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.), одобренные Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» Протокол № 3 от 25 мая 2017 г.
- Примерных программ для профессиональных образовательных организаций, рекомендованных Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования (Протокол № 3 от 21 июля 2015 г., Регистрационный номер рецензии 384 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»), в том числе Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» для профессиональных образовательных организаций, одобренная Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций Федерального государственного бюджетного учреждения «Федеральный институт развития образования» (ФГБУ «ФИРО») и рекомендована для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования Протокол № 2 от 18 апреля 2018 г.

- СанПиН 2.4.3.1186-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования"

- Письмом Комитета по образованию «О проведении промежуточной аттестации по общеобразовательным дисциплинам» от 18.03.2014 № 03-20-968/14-0-0

В соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения дисциплин общеобразовательного цикла в рамках освоения основной профессиональной программы специальности СПО для обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования составляет 52 недели (1 курс) из расчета:

- теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 недель,
- промежуточная аттестация – 2 недели,
- каникулярное время – 11 недель

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.) распределено на изучение базовых, профильных, предлагаемых ОО учебных дисциплин общеобразовательного цикла с учетом профиля получаемого профессионального образования.

На самостоятельную внеаудиторную работу отводится до 50% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки. Форма проведения консультаций - групповые (устные и письменные) составляют 4 часа на 1 обучающегося на учебный год, но не более 100 часов на одну группу обучающихся.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации в соответствии с Положением «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в Санкт-Петербурге государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Колледж туризма и гостиничного сервиса» и Программой промежуточной аттестации по общеобразовательным дисциплинам специальностей СПО, разработанной в Колледже.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение общеобразовательных учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированный зачет - за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС СПО на проведение промежуточной аттестации.

Форма дифференцированного зачета (тестирование, контрольная работа, собеседование, защита реферата, защита индивидуального (-ых) проекта (-ов) и т.д.) определяется преподавателем и согласовывается с предметно-цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин.

Экзамены проводятся по русскому языку, математике, истории и одной из профильных дисциплин (для социально-экономического профиля – по экономике).

По русскому языку и математике – в письменной форме в соответствии с Методическим рекомендациям Комитета по образованию от 18.03.2014г. № 03-20-968/14-0-0, по истории и экономике – в устной форме.

Итоговая оценка по общеобразовательной дисциплине определяется:

как среднее арифметическое годовой оценки, полученной по завершению изучения соответствующей дисциплины, и оценки, полученной на экзамене;

как среднее арифметическое оценки за первое полугодие (итоги текущей успеваемости) и результатов дифференцированного зачета.

На основании письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. № 06-259 , где рекомендовано включить в учебные планы дополнительные дисциплины по выбору обучающихся, предлагаемые профессиональной организацией, в том числе из обязательных предметных областей, которые образовательные организации вправе уточнить, учитывая специфику осваиваемой специальности, на основании решения ПЦК Протокол № 6 от 06.03.2019 дисциплину «Право» определить в Учебном плане в Разделе «Общеобразовательный цикл», как дисциплина по выбору из обязательных предметных областей, предлагаемая образовательным учреждением.

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413(далее – ФГОС СОО) предусмотрена индивидуальная проектная деятельность обучающихся. На основании письма Комитета по образованию Санкт-Петербурга № 03-12-187/18-1-0 от 27.04.2020 «Информационно-методическое письмо о реализации ФГОС СОО при формировании основных профессиональных образовательных программ СПО», в связи с решением ПЦК Протокол № 9 от 13.05.2020 вводится учебная дисциплина, как дисциплина по выбору «Введение в проектно-исследовательскую деятельность» объемом 51 час (из них аудиторная работа - 34 часа, самостоятельная работа – 17 часов).

Для реализации дисциплины «Введение в проектно-исследовательскую деятельность» необходимо выделить из общего количества часов на освоение программ общеобразовательного цикла (1404 часа), в связи с чем сокращается дисциплина по выбору из предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ПОО.02 «Экология», вместо которой вводится ПОО.02 «Введение в проектно-исследовательскую деятельность».

Данное решение обусловлено жестким распределением часов по всем примерным общеобразовательным программам, одобренных Научно-методического совета Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО», которые рекомендованы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, а также введением дисциплины «Астрономия» в 2017/18 учебном году, которые не позволяют уменьшить количество часов на другие общеобразовательные дисциплины.

4.3. Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования, (п 6.2 ФГОС), а также в соответствии с требованиями WSR и профессиональных стандартов

Вариативная часть ППСЗ составляет 900 часов, согласована с работодателями и распределена следующим образом:

4.4. Формы проведения консультаций

Консультации обучающихся проводятся в групповой форме из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, на учебную группу в соответствии с графиком консультаций, составленным учебным заведением.

4.5. Формы проведения промежуточной аттестации

Колледж туризма Санкт-Петербурга использует следующие формы проведения промежуточной аттестации:

З – зачет;

ДЗ – дифференцированный зачет;

формы промежуточной аттестации с учетом времени:

Э – экзамен;

Эк – экзамен (квалификационный)

Количество учебных дисциплин, МДК (в том числе за счет вариативной части), учебных и производственных практик, модулей, выносимых на промежуточную аттестацию, по окончании их изучения, в одном учебном году, не превышает восемнадцати.

4.6 Формы проведения государственной итоговой аттестации

Форма проведения государственной итоговой аттестации - подготовка и защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

Темы дипломных работ определяются предметно-цикловой комиссией, согласовываются с работодателями и утверждаются зам. директора по УТР.

Объем, содержание, требования к оформлению и структуре дипломной работы определяются Программой ГИА.
На выполнение дипломной работы отводится 4 недели, на защиту дипломной работы - 2 недели.

4.7. Расчет практикоориентированности учебного плана:

$$\text{Про} = \frac{\text{ЛПЗ} + (\text{УП} + \text{ПП} + \text{ПДП}) + \text{КР}}{\text{УОбщ} + (\text{УП} + \text{ПП} + \text{ПДП})} \times 100\% = \frac{1450 + 936 + 144 + 30}{3924 + 144} \times 100\% = 63\%$$

где,

Про – практикоориентированность;

ЛПЗ – суммарный объем лабораторных и практических занятий (в часах);

УП – объем учебной практики (в часах);

ПП – объем производственной практики (в часах);

ПДП – объем преддипломной практики (в часах)

КР – объем часов на курсовую работу (проект);

УОбщ. – суммарный объем общей учебной нагрузки (в часах)

Согласовано

Заместитель директора

по методической работе

Заместитель директора

А.В. Миланов

по учебно-производственной работе
Заведующий учебной частью
Заведующий отделением
Методист

СОГЛАСОВАНО

(Наименование организации)

(Должность)

(личная подпись) (фамилия,
имя, отчество)

« ____ » _____ 2019 г..п.

Е.Ю. Шевченко
Ю.В. Муравкина
Н.Э. Харченко
Е.А. Головских

ОБОСНОВАНИЯ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ПО ФГОС СПО

СОГЛАСОВАНО
 Работодатель (должность, предприятие, ФИО)

 « _____ » _____ 20__ г.
 Санкт-Петербург

УТВЕРЖДАЮ
 Директор Колледжа туризма Санкт-Петербурга
 С.А. Антонова
 « _____ » _____ 2020 г.

Обоснование вариативной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии/специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании-

| Наименование ПМ или УД | Дополнительный объем содержания профессионального образования | Объем часов за счет вариативной части | Требования к результату (в виде освоенного профессионального опыта, знаний, умений) | Формируемые компетенции | Обоснование выбора со ссылкой на документ* |
|---|---|---------------------------------------|--|-------------------------------|--|
| Цикл ОПОП Общепрофессиональные дисциплины | | | | | |
| ОГСЭ.05 «История и культура Санкт-Петербурга» (Полностью вариативная учебная дисциплина) | Новое содержание дисциплины | 64(6ч) | с целью изучения истории города и его культурных традиций; с целью изучения истории общественного питания России и традиций гостеприимства, для понимания социальной значимости своей будущей профессии | (расширение имеющихся ОК) | Дополнительные требования, отсутствующие в ФГОС 1. Челленджер Hero Challenge V1 |
| ОПД.01 «Экономика организации» | Новые (дополнительные) разделы (темы) дисциплины | 40(6ч) | с целью качественного выполнения курсовых проектов и с целью организации защиты курсовых работ в соответствии с требованиями 1. профессиональных стандартов 2. требований работодателей (расширение имеющихся ОК, ПК) | (расширение имеющихся ОК, ПК) | В соответствии с требованиями стандартов 1. профессиональных стандартов 2. требований работодателей (отзыв) 3. Челленджер Игра Proof-of-Concept |
| ОПД.03 «Бухгалтерский учет» | Новые (дополнительные) разделы (темы) дисциплины | 40 | с целью дополнительного изучения современных компьютеризированных систем бухгалтерского учета, применяемых в общественном питании, в том числе для решения профессиональных задач с применением программного продукта | (расширение имеющихся ОК, ПК) | В соответствии с требованиями 1.StoreHouse V4; 2.В соответствии с требованиями профессиональных стандартов |

| | | | | | |
|--|--|--------|---|-------------------------------|---|
| ОПД.06 «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» | Новые (дополнительные) разделы (темы) дисциплины | 52 | с целью приобретения дополнительных навыков применения компьютерных и телекоммуникационных средств по созданию профессиональных презентаций, а также с целью изучения раздела «Автоматизированная система управления предприятием общественного питания. R-KEEPER. Менеджер». Новый раздел дисциплины создан на основе экспериментальной рабочей программы с одноименным названием, которая была разработана с целью внедрения инновационной образовательной программы «Создание учебно-производственного комплекса для подготовки рабочих и специалистов предприятий общественного питания малого и среднего бизнеса в условиях технико-технологических инноваций отрасли» в образовательный процесс Колледжа туризма и гостиничного сервиса Санкт-Петербурга в рамках Национального проекта «Образование». Программа раздела «Автоматизированная система управления предприятием общественного питания. R-KEEPER. Менеджер» предназначена для освоения профессиональных компетенций менеджера в рамках основных видов деятельности; | (расширение имеющихся ОК, ПК) | 3. требованиями работодателей В соответствии с требованиями стандартов 1. профессиональных работодателей (отзыв) 2. требований работодателей (отзыв) |
| ОПД.07 «Иностраный язык в сфере профессиональной коммуникации» | Новые (дополнительные) разделы (темы) дисциплины | 80 | с целью повышения конкурентоспособности выпускников на рынке ресторанных услуг. Дисциплина предназначена для освоения профессиональных компетенций менеджера в рамках основных видов деятельности; (расширение имеющихся ОК, ПК) | (расширение имеющихся ОК, ПК) | В соответствии с требованиями стандартов 1. профессиональных стандартов 2. Челленджер Storytelling |
| Цикл ОПОП Профессиональный цикл | | | | | |
| ПМ.01. «Организация питания в организациях общественного питания» | | | | | |
| МДК 01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания | Новые (дополнительные) разделы (темы) МДК | 44(6ч) | с целью дополнительного изучения расширенного ассортимента пищевых продуктов и технологии производства продукции, которая реализуется в разнообразных организациях общественного питания города Санкт-Петербурга, в том числе, с национальной кухней; | (расширение имеющихся ОК, ПК) | В соответствии с требованиями стандартов 1. профессиональных стандартов 2. требований работодателей (отзыв) 1. Челленджер Trash Value Challenge |

| | | | | | |
|---|---|----|--|-------------------------------|--|
| МДК 01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания | Новые (дополнительные) разделы (темы) МДК | 58 | с целью дополнительного изучения расширенного ассортимента пищевых продуктов и технологии производства продукции, которая реализуется в разнообразных организациях общественного питания города Санкт-Петербурга, в том числе, с национальной кухней; | (расширение имеющихся ОК, ПК) | В соответствии с требованиями 1. профессиональных стандартов 2. требований работодателей (отзыв) |
| ПМ.01.03 «Физиология питания, санитария и гигиена» | Новые (дополнительные) разделы (темы) МДК | 26 | с целью дополнительного изучения расширенного ассортимента пищевых продуктов и технологии производства продукции, которая реализуется в разнообразных организациях общественного питания города Санкт-Петербурга, в том числе, с национальной кухней; | (расширение имеющихся ОК, ПК) | В соответствии с требованиями 1. профессиональных стандартов 2. требований работодателей (отзыв) |
| ПМ. 02 «Организация питания в организациях общественного питания» | | | | | |
| МДК 02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» | Новые (дополнительные) разделы (темы) МДК | 54 | с целью проведения дополнительных профессиональных коммуникативных тренингов для повышения конкурентоспособности выпускников на рынке услуг общественного питания и с целью дополнительного изучения тем, разработанных в соответствии с Профессиональными стандартами индустрии питания и гостеприимства: эстетика и дизайн в ресторанном сервисе, инновационные дизайнерские решения для ресторанов и основные подходы в области декорирования и комплексного оформления ресторанов, особенности обслуживания иностранных гостей в ресторанах и барах, регламент подготовки и проведения официальных приемов и дипломатических банкетов, стили обслуживания гостей на официальных приемах и дипломатических банкетах, требования протокола и | (расширение имеющихся ОК, ПК) | В соответствии с требованиями 1. профессиональных стандартов 2. требований работодателей (отзыв) |

| | | | | | | | | |
|--|---|----------|---|---|--|--|---|---|
| | | | | ресторанного этикета при обслуживании официальных приемов и дипломатических банкетов, принципы мониторинга процесса обслуживания гостей в зале ресторана | | | | |
| МДК.02.02. Психология и этика профессиональной деятельности | Новые (дополнительные) разделы (темы) МДК | 20 (6ч) | Новые (дополнительные) разделы (темы) МДК | коммуникативные умения в области диагностики и учета психологических особенностей гостей и работников зала ресторана; | | | | 1.(Челленджер Be a Yes Challenge |
| МДК.02.03 «Менеджмент и управление персоналом» | Новые (дополнительные) разделы (темы) МДК | 118 (6ч) | Новые (дополнительные) разделы (темы) МДК | для качественного выполнения курсовых работ по МДК «Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания» | | | | 1. Челленджер Empathy Challenge |
| ПМ.03. «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания» | | | | | | | | |
| МДК.03.01. Маркетинг в организациях общественного питания | Новые (дополнительные) разделы (темы) МДК | 28 (6ч) | Новые (дополнительные) разделы (темы) МДК | с целью повышения конкурентоспособности выпускников на рынке услуг общественного питания; | | | | В соответствии с требованиями 1. профессиональных стандартов 2. Челленджер Idea Challenge |
| ПМ.05. «Выполнение работ по профессии официант и по профессии бармен» 276 ч | | | | | | | | |
| МДК 05.01. Технология обслуживания в ресторанах | Новые (дополнительные) разделы (темы) МДК | | | с целью приобретения профессиональных умений и навыков обслуживания для повышения конкурентоспособности выпускников на рынке услуг индустрии питания и гостеприимства | | | | В соответствии с требованиями 1. WSR 2. профессиональных стандартов |
| | | | | | | | Коды формируемых компетенций: (ПК 5.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания. ПК 5.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов. ПК 5.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия. ПК 5.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания. | |

| | | | | | |
|--|---|-------------|--|---|--|
| | | | | <p>ПК 5.5. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию. ПК 5.6. Обслуживать потребителей бара, буфета. ПК 5.7.. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания. ПК 5.8. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями. ПК 5.9. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции. ПК 5.10. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета. ПК 5.11. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.)</p> | <p>В соответствии с требованиями 1.WSR 2.профессиональных стандартов 3. Челленджер Lemonade Stand Challenge</p> |
| <p>МДК 05.02. Технология обслуживания в барах.</p> | <p>Новые (дополнительные) разделы (темы) МДК</p> | <p>(6ч)</p> | <p>с целью приобретения профессиональных умений и навыков обслуживания для повышения конкурентоспособности выпускников на рынке услуг индустрии питания и гостеприимства</p> | <p>Коды формируемых компетенций: ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5. ПК 5.6. ПК 5.7. ПК 5.8. ПК 5.9. ПК 5.10. ПК 5.11.</p> | |

Заведующий отделением РС

Н.Э. Харченко
И.О. Фамилиа