

Комитет по образованию Санкт-Петербурга

Утверждаю

Директор

Антонова Светлана Александровна



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

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

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.01

Официант, бармен

код

наименование профессии

основного общего образования

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКС

квалификация:

Официант, бармен, буфетчик

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКС

2г 10м

год начала подготовки по УП

2022

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.04.2015

№ 731

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь			Октябрь			Ноябрь			Декабрь			Январь			Февраль			Март			Апрель			Май			Июнь			Июль			Август																						
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52				
Курс 1 - 7	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52				
	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сеп - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл - 2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31					
	Курс	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52			
	Курс	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52			
I																																																								
II																																																								
III																																																								

Обозначения:

- Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"
- Промежуточная аттестация
- Каникулы
- Учебная практика
- Производственная практика
- Государственная итоговая аттестация
- Неделя отсутствия

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"				Промежуточная аттестация				Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп		
	Всего				Всего				Учебная практика (Производственное обучение)		Производственная практика		Производственная практика								
	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	Всего	нед.	Всего	нед.	Всего	нед.							
I	40	1440	17	612	23	828	1	1	1	1	10	4	10	5	5	10	5	52			
II	24	864	16	576	8	288	2	2	1	1	9	4	10	5	10	5	10	5	52		
III	13	468	7	252	6	216	2	2	1	1	9	4	10	5	10	5	10	5	52		
Всего	77	2772	40	1440	37	1332	5	5	2	2	19	4	15	20	5	15	15	147			

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№ Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз Комплексный экзамен	4	[4] ОП.03 Товароведение пищевых продуктов	<input checked="" type="checkbox"/>
			[4] ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	<input checked="" type="checkbox"/>

4. Пояснительная записка

4.1.1. Нормативная база реализации ОПОП (ППКРС)

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы СПО Колледжа туризма Санкт-Петербурга разработан на основе Федерального государственного образовательного среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 официант, бармен.

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 30.12.2021);

- 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 28.03.2020);

- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ, Министерства просвещения РФ «О практической подготовке обучающихся» № 885/390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020);

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"» №28 от 28.09.2020;

- Уставом Колледжа туризма Санкт-Петербурга, утвержденным Распоряжением Комитета по образованию Правительства Санкт-Петербурга №244-р от 28.01.2015;

- Изменениями в Устав Колледжа туризма Санкт-Петербурга, утвержденными Распоряжением Комитета по образованию Правительства Санкт-Петербурга №1137-р от 04.04.2017; № 684-р от 01.03.2018, № 2774-р от 01.10.2018;

- Положением об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в Колледже туризма Санкт-Петербурга» (П СМК 7.5.2-72-20), утвержденным директором Колледжа туризма Санкт-Петербурга 11.12.2020;

- Положением о практической подготовке обучающихся (П СМК 7.5.1-14/1-20), утвержденным директором Колледжа туризма Санкт-Петербурга 25.11.2020;

- Положением «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (П СМК 8.2.-13-20), утвержденным директором Колледжа туризма Санкт-Петербурга 26.11.2020;

- 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) проводятся 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 17.11.2017 №1138);

- Положением о порядке государственной итоговой аттестации по образовательным программам Среднего профессионального образования (П СМК 7.2.1-50-21), утвержденным директором Колледжа туризма Санкт-Петербурга 28.01.2021.

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 объем учебной нагрузки обучающегося составляет не более 54 академических часов 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;
- деловых игр (по дисциплинам и МДК);
- результатов самостоятельной внеаудиторной работы.

Формами промежуточной аттестации по ПМ, МДК, УП, ПП являются зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены.

Формой промежуточной аттестации по общепрофессиональным дисциплинам являются зачеты, дифференцированные зачеты, которые проводятся в счет часов, отведенных на изучение каждой дисциплины.

Консультации для обучающихся предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, устные).

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практика:

- производственная практика проводится образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно в несколько периодов.
- учебная практика по профессиональным модулям проводится в лабораториях и мастерских колледжа, а также в организациях общественного питания, которые являются базами практики колледжа;
- производственная практика 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;

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. Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть (около 30 %) 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 ОПОП составляет 144 часа и используется следующим образом:

№ п/п	Раздел, цикл, Учебная дисциплина, МДК	Добавлено часов за счет вариативной части	Обоснование
1	ОПД.06 Компьютеризация торговых вычислений*.	50 часов	Дисциплина предназначена с целью изучения и ознакомления с простейшими методами и средствами вычисления, применяемых в торговле и общественном питании, для овладения эффективным вспомогательным инструментом: «Мобильный терминал официанта» программного комплекса r_keeper;
2	ОПД.07 Основы предпринимательской деятельности*	36 часов (6 часов)	Дисциплина предназначена с целью повышения конкурентоспособности выпускников на рынке услуг общественного питания; для овладения способностью оценивать экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности, выявлять новые рыночные возможности и формировать новые бизнес-модели. В соответствии с требованиями 1. профессиональных стандартов 2. Челленджер IdeaChallenge
3	МДК 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании**	30 часов	с целью приобретения профессиональных умений и навыков обслуживания потребителей, для повышения конкурентоспособности выпускников на рынке услуг индустрии питания и гостеприимства, с учетом требований 1 работодателей и 2 движения «WorldSkills Russia»
4	МДК 02.01 Организация и технология	28 часов	с целью приобретения профессиональных умений и навыков обслуживания потребителей, для повышения конкурентоспособности

	обслуживания в барах, буфетах **		выпускников на рынке услуг индустрии питания и гостеприимства, с учетом требований 1 работодателей и 2 движения «WorldSkills Russia»
--	----------------------------------	--	--

4.3. Формы проведения консультаций

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

4.4. Формы проведения промежуточной аттестации

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

-формы промежуточной аттестации с учетом времени:

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

З – зачет;

ДЗ – дифференцированный зачет;

Э-экзамен

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.

4.5. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа):

- обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей;

- выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

На выполнение выпускной квалификационной работы отводится одна неделя- 36 часов.

4.5. Расчет практико-ориентированности учебного плана:

$$\text{PrO} = \frac{\text{ЛПЗ} + (\text{УП} + \text{ПП} + \text{ПДП})}{\text{УОбщ} + (\text{УП} + \text{ПП} + \text{ПДП})} \times 100\% = \frac{450 + 684}{1080 + 684} \times 100\% = 64,28\%$$

где,

УОбщ+ (УП+ПП)

PrO – 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)

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

Заместитель директора
по методической работе

 А.В. Миланов

Заместитель директора
по учебно-производственной работе

 Е.Ю. Шевченко

Заместитель директора по учебной работе

 Ю.В. Муравкина

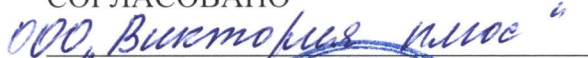
Заведующий отделением

 Н.Э. Харченко

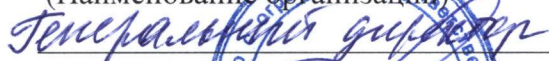
Методист

 Е.А. Головских

СОГЛАСОВАНО



(Наименование организации)



(должность)

(личная подпись)



Андреев В.А.
(фамилия, имя, отчество)

« 2 » марта 2022 г.