

Комитет по образованию

Утверждаю

Директор

Антонова Светлана Александровна



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

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

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код

наименование специальности

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2022

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.												Семестр 1														
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост. (с.р. н.п.)	Консультации	Обязательная в том числе					Промежут. аттестация	Индивиду. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе												
												Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия							Курс. проектир.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.							
																													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.		
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4	12					1476	48	1404	860	533	11		24			612				36		612	386	219	7								
СО	Среднее общее образование	4	12					1476	48	1404	860	533	11		24			612				36		612	386	219	7								
БД	Базовые дисциплины	2	8					919	24	883	500	372	11		12			384						384	214	163	7								
БД.01	Русский язык	2						96	12	78	54	24			6			34						34	22	12									
БД.02	Литература			2				117		117	93	24						51						51	36	15									
БД.03	Иностранный язык			2				117		117		117						52						52		52									
БД.04	История	2						135	12	117	93	24						51						51	39	12									
БД.05	Обществознание			2				78		78	58	20						34						34	25	9									
БД.06	География			1				36		36	30	6						36						36	30	6									
БД.07	Естествознание			2				117		117	81	25	11					51						51	37	7	7								
БД.08	Физическая культура			2				117		117	8	109						51						51	5	46									
БД.09	ОБЖ			2				70		70	50	20						24						24	20	4									
БД.10	Астрономия			2				36		36	33	3																							
ПД	Профильные дисциплины	2	2	2				438	24	402	282	120			12			172						172	130	42									
ПД.01	Математика	2		1				252	12	234	192	42			6			102						102	90	12									
ПД.02	Информатика			2				100		100	40	60						46						46	20	26									
ПД.03	Экономика	2						86	12	68	50	18						24						24	20	4									
ПОО	Предлагаемые ОО			2				119		119	78	41						56						56	42	14									
ПОО.01	Право			2				85		85	56	29						34						34	20	14									
ПОО.02	Введение в проектно-исследовательскую деятельность			2				34		34	22	12						22						22	22										
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	16	15	28				4248	52	102	2360	1030	916	382		32	78																		
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	2	7	1				456	6	6	432	86	346			12																			
ОГСЭ.01	Основы философии		6					34		34	30	4																							
ОГСЭ.02	История			3				36	2	34	30	4																							
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7						178	2	6	164		164			6																			
ОГСЭ.04	Физическая культура	8	3-7					176			170		170			6																			
ОГСЭ.05	Психология общения		8					32	2		30	26	4																						
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	2	1					182	2	2	178	140	2	36																					
ЕН.01	Химия		3	4				146		2	144	108		36																					
ЕН.02	Экологические основы природопользования		6					36	2		34	32	2																						
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	3	4	4				764	18	30	704	346	318	40		12																			
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			4				66	2	4	60	34	26																						
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	4						101	2	4	92	62	30			3																			
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	4						69	2	4	60	36	24			3																			
ОПЦ.04	Организация обслуживания		6	7				148		10	138	32	66	40																					
ОПЦ.05	Экономика, менеджмент и маркетинг	8						108	2	8	92	54	38			6																			
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности		8					32	2		30	26	4																						
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			6				96	4		92	18	74																						
ОПЦ.08	Охрана труда		6					32			32	22	10																						
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности			4				68			68	34	34																						
ОПЦ.10	Основы финансовой грамотности		8					44	4		40	28	12																						
ПЦ	Профессиональный цикл	11	2	22				2846	26	64	1046	458	250	306		32	54																		
ПМ.01	Организация и ведение процесса приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1		3				304	2	8	108	70	20	18		6																			
МДК.01.01	Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4				118	2	8	108	70	20	18																					
УП.01.01	Учебная практика			4		РП	час	72			72	нед			2			час																	
ПП.01.01	Производственная практика			4		РП	час	108			108	нед			3			час																	
ПМ.01.ЭК	Демонстрационный экзамен	4						6																											
	Всего часов по МДК							118			108																								
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3		2				632	10	22	228	78	44	90		16	12																		
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5						34			34	28	6																						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5						232	10	22	194	50	38	90		16	6																		
УП.02.01	Учебная практика			5		РП	час	108			108	нед			3			час																	
ПП.02.01	Производственная практика			5		РП	час	252																											

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс 1																Курс 2																				Распределение по курсам и семестрам											
Семестр 2 22 нед																Семестр 3 17 нед										Семестр 4 11 (12) нед										Семестр 5 11 (5) нед											
в том числе																в том числе										в том числе										в том числе											
Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект.	Проект. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект.	Проект. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия																		

36																34,71										36										36											
864																48										792										474											
62				24				499				286				209				4				12																							

66				12				44				33				11																			
65				65				65				6																							
84				12				66				54				12																			
44				44				33				11																							

66				66				44				18				4																			
66				66				3				63																							
46				46				30				16																							
36				36				33				3																							
266				24				230				152				78				12															
150				12				132				102				30				6															
54				54				20				34																							
62				12				44				30				14				6															

63				63				36				27																																							
51				51				36				15																																							
12				12				12																																											
612																18				4				590				304				184				102				864											
132				4				128				30				98																																			
36				2				34				30				4																																			
66				2				64				64																38				2				36				36											
30								30				30																28								28				28											

72								72				54				18																74				2				72				54				18																											
72								72				54				18																74				2				72				54				18																											
152				6				146				86				60																152				12				134				80				54								6				48				48				12				36			
32				2				30				18				12																34				4				30				16				14																											
50				2				48				32				16																51				4				44				30				14				3																							
34				2				32				20				12																35				4				28				16				12				3																							

256																8				4				244				134				26				84				572																							
84								84				64				2				18												220				2				8				24				6				18				6							
84								84				64				2				18												34				2				8				24				6				18											

час				нед				час				нед				час				нед				72				нед				2				час				нед															
час				нед				час				нед				час				нед				108				нед				3				час				нед				3				час				нед			

94																8				4				82				50				14				18				326																																															
34								34				28				6																326				2				18				54				10				10				18				16				212				92				18				20				54							
60				8				4				48				22				8				18												74				2				18				54				10				10				18				16				98				92				18				20				54			
час				нед				час				нед				час				нед				108				нед				3				час				нед				3				час				нед				2				час				нед																							
час				нед				час				нед				час				нед				144				нед				4				час				нед				3				час				нед				3				час				нед																							

152																2				14				64				42				16				6																			
32																				32				22				10																											
48																2				14				32				20				6				6																			
час				нед				час				нед				час				нед				72				нед				2				час				нед															
час				нед				час				нед				час				нед				144				нед				3				час				нед				3				час				нед			

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс 3		Семестр 6 11 (13) нед														Семестр 7 7 (9) нед														Курс 4														Семестр 8 10 (7) нед														Максимальная учебная нагрузка		
Семinar. занятия	курс. проектир.	Проект. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции. уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семinar. занятия	курс. проектир.	Проект. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции. уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семinar. занятия	курс. проектир.	Проект. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции. уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семinar. занятия	курс. проектир.	Проект. аттестация	Индивид. проект	Обяз. часть	Вар. часть																						
36			35,82														36														36														35,4															
																																							69.49%	30.51%																				
12	900	8	12	394	174	158	62		18	612	18	252	80	110	62		18	648	12	12	354	172	166		16	18			2952	1296																														
	76	2	74	30	44					56	2	48	48					6	72	2	64	26	38					6	432	24																														
	34		34	30	4																								34																															
																													36																															
	22	2	20	20						26	2	18	18					6											154	24																														
	20		20	20						30		30	30																176																															
																			40		34	34							32																															
																			32	2	30	26	4						32																															
	36	2		34	32	2																							180	2																														
	36	2		34	32	2																							144	2																														
																														36																														
	138	4	4	130	46	76	8			90	6	84	14	38	32				184	8	8	162	108	54					612	152																														
																														66																														
																														101																														
																														69																														
	58		4	54	18	28	8			90	6	84	14	38	32														40	108																														
																				108	2	8	92	54	38			6	108																															
																				32	2	30	26	4					32																															
	48	4		44	6	38																								96																														
	32			32	22	10																								32																														
																														68																														
																				44	4		40	28	12					44																														
12	650	2	6	156	66	36	54		18	466	10	120	66	24	30		12	392	2	4	128	38	74		16	6		1728	1118																															
																														244	60																													
																														94	24																													
	час			нед						час			нед						час			нед							72																															
	час			нед						час			нед						час			нед							72	36																														
																													6																															
12																													328	304																														
																														34																														
6																													72	160																														
	час			нед						час			нед						час			нед							72	36																														
	час			нед						час			нед						час			нед							144	108																														
6																													6																															
	254	2	4	56	16	16	24		12																				190	216																														
																														32																														
68	2	4	56	16	16	24		6																					8	108																														
	час			нед						час			нед						час			нед							36	36																														
	час		180	нед	5					час			нед						час			нед							108	72																														

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс 3														Курс 4														Максимальная учебная нагрузка					
Семестр 6 11 (13) нед														Семестр 7 7 (9) нед														Семестр 8 10 (7) нед		Обяз. часть	Вар. часть		
Семинар. занятия	Курс. проект.	Промежут. аттестация	Индивиду. проект	Максим. Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	По занятиям	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект.	Промежут. аттестация	Индивиду. проект	Максим. Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	По занятиям	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект.	Промежут. аттестация	Индивиду. проект	Максим. Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	По занятиям	Лаб. занятия			Семинар. занятия	Курс. проект.
6														6														6		165	96		
75														75														51		51	24		
час														час														час		36	36		
час														час														час		72	36		
6														6														6		6	6		
362														362														218		218	234		
68														68														32		32	126		
час														час														час		72	36		
час														час														час		108	72		
6														6														6		6	6		
33														33														217		217	64		
33														33														93		93	42		
час														час														час		108	22		
час														час														час		6	6		
34														34														222		222	144		
16														16														162		162	54		
18														18														54		54	72		
час														час														час		72	72		
час														час														час		6	6		
5														5														3		3			
2														2														нед					
2														2														нед					
час														час														час					
3														3														3		3			
3														3														3		3			
час														час														час		144	144		
час														час														час		216	144		
час														час														час		144	72		
час														час														час		72	72		
час														час														час					
12														12														12		4644	1296		
12														12														12		3	3		
3														3														2		4	4		
4														4														2		4	2		
5														5														2					

МЕТОДИЧЕСКОМ КАБИНЕТЕ



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] ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов сырья
			[4] ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания
			[4] УП.01.01 Учебная практика
2 Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] ПП.01.01 Производственная практика
			[5] МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
			[5] МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
3 Экз	Комплексный экзамен	5	[5] УП.02.01 Учебная практика
			[5] ПП.02.01 Производственная практика
			[6] МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
4 Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[6] МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
			[6] ПП.03.01 Производственная практика
			[6] УП.03.01 Учебная практика
5 Экз	Комплексный экзамен	6	[7] ПП.04.01 Производственная практика
			[7] УП.04.01 Учебная практика
			[6] МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
6 Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
			[6] ПП.05.01 Производственная практика
			[6] УП.05.01 Учебная практика
7 Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[8] МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
			[8] МДК.06.02 Возможности использования программного обеспечения в организации питания
			[7] ПП.07.01 Производственная практика
8 Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[7] УП.07.01 Учебная практика
			[6] МДК.07.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации основных горячих, холодных, сладких блюд, кулинарных изделий и напитков
			[6] МДК.07.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
9 Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] МДК.04.01 Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
			[6] ПП.04.01 Производственная практика
			[6] УП.04.01 Учебная практика
10 Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[7] МДК.04.02 Процессы приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
			[7] ПП.04.02 Производственная практика
			[7] УП.04.02 Учебная практика
11 Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[8] МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
			[8] ПП.05.01 Производственная практика
			[8] УП.05.01 Учебная практика
12 Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
			[6] МДК.06.02 Возможности использования программного обеспечения в организации питания
			[7] ПП.07.01 Производственная практика
13 Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7] МДК.07.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации основных горячих, холодных, сладких блюд, кулинарных изделий и напитков
			[7] МДК.07.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
			[7] МДК.04.01 Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№ Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				[7] МДК.07.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации основных горячих, холодных, сладких блюд, кулинарных изделий и напитков				
								▼			<input checked="" type="checkbox"/>

4. Пояснительная записка

4.1. Нормативно-правовая база получения среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы СПО разработан на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО), утвержденного приказом Министерством образования и науки № 1565 от 09.12.2016 зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 44828) от 20.12.2016, **43.02.15 Поварское и кондитерское дело;**

Профессионального стандарта **33.011 Повар** (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

Профессионального стандарта **33.014 Пекарь** (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н);

Профессионального стандарта **33.010 Кондитер** (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).

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) 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 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. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком.

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

Продолжительность учебных занятий – 90 минут (пара).

Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу.

В процессе освоения образовательной программы обучающимся предоставляются каникулы. Общая продолжительность каникул составляет 23 недели.

Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 30% от объема часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 30% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов и использован на увеличение объема часов учебных дисциплин общепрофессионального учебного цикла, профессиональных модулей.

Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, профессиональных стандартов, потребностями регионального рынка труда и направлена на соблюдение последовательности освоения профессиональных компетенций, принятой в отрасли.

Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СОО в рамках общеобразовательного учебного цикла (117 часов), так и требованиями ФГОС СПО в рамках общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла в объеме 176 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.

Учебным планом предусмотрено последовательное изучение дисциплин Физическая культура, Иностранный язык общеобразовательного учебного цикла и общего гуманитарного и социально-экономического цикла и дисциплин "Химия" общеобразовательного циклов.

Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 14 недель (521 час), объем производственной практики составляет 28 недель (1152 часа), включая часы (144 часа) на производственную практику (преддипломную), что составляет более 25% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл. Учебная практика в объеме 14 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам.

Производственная практика (по профилю специальности) в объеме 28 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам. В рамках освоения программы ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих осваиваются профессии повар, кондитер. Производственная практика (преддипломная) в объеме 4 недель проводится в 6 семестре концентрированно. Каждый вид и этап практики завершается дифференцированным зачетом (или комплексным дифференцированным зачетом) с оценкой освоенных общих и профессиональных компетенций.

В рамках профессиональных модулей предусмотрено выполнение 2 курсовых работ: в ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1, 2, 3 семестры) и в ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (6 семестр).

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 68 академических часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей) направлено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Для подгрупп девушек предусмотрено использование 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину, на освоение основ медицинских знаний.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (далее - ВКР) и сдачи демонстрационного экзамена.

Для всех видов учебных занятий устанавливается академический час продолжительностью 45 минут, который может объединяться с последующим часом, но не более 90 минут.

Реализация программы среднего профессионального образования сопровождается осуществлением текущего контроля успеваемости и проведением промежуточной аттестации обучающихся, формы, периодичность и порядок проведения которых устанавливается планом учебного процесса.

4.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с 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.);

- Приказа 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»;

- Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного 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.

- Приказом Минтруда России от 02.11.2015 № 831 «Список 50 наиболее востребованных на рынке труда новых и перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования»;

- Федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям;

- Рекомендациями 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.

- Примерными программами 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.

- Письмом Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»);

- Письмом Минобрнауки России от 28.02.2018 № 06-341 «О методических рекомендациях (вместе с «Методическими рекомендациями по обеспечению финансовых и кадровых условий образовательных программ среднего профессионального образования в соответствии с новой моделью федерального государственного образовательного стандарта по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»);

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. N 189 г. Москва "Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10

"Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях"

- 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.

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-Петербургском 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 (итог текущей успеваемости) и результатов дифференцированного зачета.

На основании письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 № 06-259 «Доработанные рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требования федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования», заседании предметно-цикловой комиссии по общеобразовательным дисциплинам на основании решения ПЦК Протокол № 6 от 06.03.2019 внесены изменения в учебный план и перераспределены часы по предметам, дисциплина «Право» определена из обязательных

предметных областей в предлагаемую образовательным учреждением, введена дисциплина «Экология».

4.4. Формирование вариативной части

Вариативная часть составляет **1294 часа**, распределена в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и стандартов WS для реализации в рамках профессиональных дисциплин и модулей и согласована с работодателями:

№ п/п	Наименование учебных дисциплин, профессиональных модулей (МДК, УП, ПП)	Количество часов, ответственных за счет вариативной части	Обоснование
1.	ОГСЭ 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	24	Углубление знаний и умений, изучение современной терминологии в отрасли
2.	ЕН 01 Химия	2	Углубление знаний и умений
3.	ОПД 04 Организация обслуживания	108	Углубление знаний и умений, требования работодателей Санкт-Петербурга
2.	ОПД. 10 Контроль качества кулинарной продукции	44	Углубление знаний, изучение основ управления безопасностью пищевой продукции, анализа рисков, выявления и установления Критических Контрольных Точек (ХАССП), проведение лабораторно-практических работ
3.	МДК 01.01. Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	24	Углубление знаний и умений. Для продвижения гастрономического бренда Санкт-Петербурга за счет включения регионального компонента
4.	ПП 01 Производственная практика	36	Углубление знаний и умений. Для продвижения гастрономического бренда Санкт-Петербурга за счет включения регионального компонента
5.	МДК 02.01 Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 02.02 Процессы приготовления,	160	Углубление знаний, изучение основ управления безопасностью пищевой продукции, анализа рисков, выявления и установления Критических Контрольных Точек (ХАССП). Углубление знаний и умений. Для продвижения гастрономического бренда Санкт-Петербурга за счет включения регионального компонента, требования Профессионального стандарта повара, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н; Международные требования к

	подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia; Требования работодателей Санкт-Петербурга
6.	УП 02 Учебная практика	36	Требования Профессионального стандарта повара, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н; Международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia; Требования работодателей Санкт-Петербурга
7.	ПП 02 Производственная практика	108	Требования Профессионального стандарта повара, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н; Международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia; Требования работодателей Санкт-Петербурга
8.	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	108	Углубление знаний, изучение основ управления безопасностью пищевой продукции, анализа рисков, выявления и установления Критических Контрольных Точек (ХАССП). Требования Профессионального стандарта повара, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н; Международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia; Требования работодателей Углубление знаний и умений. Для продвижения гастрономического бренда Санкт-Петербурга за счет включения регионального компонента
9.	УП 03 Учебная практика	36	Требования Профессионального стандарта повара, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н; Международные требования к

			подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia; Требования работодателей Санкт-Петербурга
10.	ПП 03. Производственная практика	72	Требования Профессионального стандарта повара, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н; Международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia; Требования работодателей Санкт-Петербурга
11.	МДК 04.01 Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	24	Углубление знаний, изучение основ управления безопасностью пищевой продукции, анализа рисков, выявления и установления Критических Контрольных Точек (ХАССП). Требования Профессионального стандарта повара, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н; Международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia; Требования работодателей Санкт-Петербурга
12.	УП 04 Учебная практика	36	Требования Профессионального стандарта повара, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н; Международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia; Требования работодателей Санкт-Петербурга
13.	ПП 04 Производственная практика	36	Требования Профессионального стандарта повара, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н; Международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia; Требования

			работодателей
14.	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	126	Углубление знаний, изучение основ управления безопасностью пищевой продукции, анализа рисков, выявления и установления Критических Контрольных Точек (ХАССП). Требования Профессионального стандарта повара, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н; Международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia; Требования работодателей Углубление знаний и умений. Для продвижения гастрономического бренда Санкт-Петербурга за счет включения регионального компонента
15.	УП 05 Учебная практика	36	Требования Профессионального стандарта повара, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н; Международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia; Требования работодателей Санкт-Петербурга
16.	ПП 05 Производственная практика	72	Требования Профессионального стандарта повара, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н; Международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia; Требования работодателей Санкт-Петербурга
17.	МДК 06.02 Возможности использования программного обеспечения в организациях питания	42	Для освоения профессиональных компетенций в рамках основных видов деятельности, в том числе для решения профессиональных задач с применением программных продуктов

18.	МДК 06.03 Основы предпринимательской деятельности	22	Требования Приказа № 747 от 17.12.2020 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»
19.	УП 07 Учебная практика	72	Для углубления, расширения навыков и приобретения профессионального опыта по профессиям рабочих ОКПР 16675 Повар, 12901 Кондитер в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и стандартов WS
20.	ПП 07 Производственная практика	72	Для углубления, расширения навыков и приобретения профессионального опыта по профессиям рабочих ОКПР 16675 Повар, 12901 Кондитер в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и стандартов WS, Углубление знаний и умений. Для продвижения гастрономического бренда Санкт-Петербурга за счет включения регионального компонента

4.5. Формы проведения консультаций

Консультации обучающихся (индивидуальные, групповые) проводятся в соответствии с графиком консультаций, составленным учебным заведением.

Консультации проводятся в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарных курсов, модулей, содержащих курсовые работы. Консультации распределены по наиболее сложным и объемным МДК, дисциплинам и модулям: БД 01 - 12 часов, БД 04 - 12 часов, ПД 01 - 12 часов, ПД 03 - 12 часов, ОГСЭ 03. - 6 часов, ЕН 01 - 2 часа, ОПЦ 01 - 4 часа, ОПЦ 02 - 4 часа, ОПЦ 03 - 4 часа, ОПЦ 04 - 10 часов, ОПЦ 05 - 8 часов, ПМ 01 - 8 часов, ПМ.02- 22 часов, ПМ 03 - 18 часов, ПМ 04 - 7 часов, ПМ 05 - 2 часа, ПМ.06 - 7 часов.

Во время консультаций преподаватель может разъяснять способы действий и приемы самостоятельной работы с конкретным материалом при выполнении конкретного задания.

4.6. Формы проведения промежуточной аттестации

Освоение профессиональной образовательной программы, в том числе отдельной части или всего объема учебной дисциплины, междисциплинарного курса, учебной и производственной практики, профессионального модуля должно сопровождаться промежуточной аттестацией обучающихся.

Целью промежуточной аттестации является оценка соответствия персональных достижений обучающихся поэтапным требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

Формой промежуточной аттестации по общепрофессиональным дисциплинам являются зачеты, дифференцированные зачеты, которые проводятся в счет часов, отведенных на изучение каждой дисциплины (или междисциплинарного курса), а также экзамены.

Формой промежуточной аттестации по МДК является дифференцированный зачет, который так же проводится в счет часов, отведенных на изучение МДК.

Целью текущего контроля является мониторинг уровня освоения знаний, умений, формирования профессиональных и общих компетенций в рамках освоения обучающимися программ учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик.

Формы текущего контроля знаний – тестирование, устные и письменные опросы по темам, отчеты по результатам выполнения лабораторных работ и практических занятий.

Для проведения промежуточной аттестации используются следующие формы:

З – зачет;

ДЗ – дифференцированный зачет;

ДЗ^к – комбинированный дифференцированный зачет;

Э – экзамен;

Э^к – комбинированный экзамен.

Выбор формы контроля по дисциплине, модулю, практикам определяется в соответствии с их значимостью, завершенностью изучения.

Экзамен, зачет могут проводиться в письменной, устной форме, в форме выполнения практического или практико-ориентированного задания, деловой игры, защиты портфолио, защиты индивидуального учебного проекта и т.д.

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.

Итоговый экзамен по профессиональному модулю позволяет оценить уровень знаний, сформированность компетенций, может проводиться при сочетании следующих форм:

- тестирования или устного (письменного) ответа на теоретические вопросы;
- демонстрации практических умений, опыта при выполнении практических заданий на рабочем месте квалифицированного рабочего, служащего.

Экзамен по профессиональному модулю может проводиться с применением (частичным применением) методик проведения Чемпионатов международного движения Ворлдскиллс Россия по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», например, в части разработки критериев оценки, составления практических заданий, организации условий проведения.

Практическая часть экзамена по модулю может проводиться:

- на рабочем месте повара (кондитера) организаций – баз практики соответствующей профильной направленности;
- в лабораториях, мастерских, учебных цехах, полигонах ПОУ, оснащенных в соответствии с международными требованиями стандартов Ворлдскиллс Россия (в части инфраструктурных листов).

Для проведения экзамена по профессиональному модулю предусмотрен пакет контрольно оценочных средств (далее – КОС).

4.7. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Результаты освоения видов деятельности и квалификацию обучающиеся подтверждают на Государственной итоговой аттестации. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Особенностью образовательной программы является то, что государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и сдачу демонстрационного экзамена.

При этом демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности и проводится соответствии с международными стандартами и стандартами Ворлдскиллс Россия.

Расчет практикоориентированности учебного плана

$$\text{ПрО} = \frac{\text{ЛПЗ} + (\text{УП} + \text{ПП})}{\text{Унобщ}} \times 100\% = \frac{1830 + 32 + (504 + 1152)}{5940} \times 100 = 59\%$$

где, **ПрО**- практикоориентированность

ЛПЗ-суммарный объем лабораторных и практических занятий (в часах)

УП-объем учебной практики (в часах)

ПП-объем производственной практики (в часах)

Унобщ.-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:

ООО «ВИКТОРИЯ ПЛЮС»

Генеральный директор

 Андреев В.А.

2022г.

М.П.

