

Комитет по образованию Санкт-Петербурга

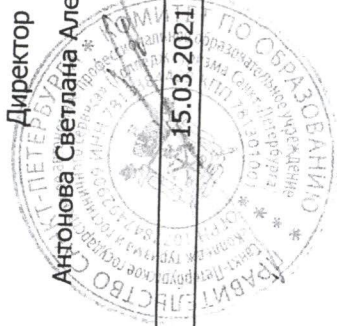
Утверждаю

Рассмотрено и принято на Методическом совете

Протокол № 5 от 15.03.2021

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

наименование профессии

среднего общего образования

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС

квалификация:

Официант, бармен, буфетчик

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС

10м

год начала подготовки по УП 2021

профиль получаемого профессионального образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.04.2015

№ 731

при реализации программы среднего общего образования

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь		Октябрь		Ноябрь		Декабрь		Январь		Февраль		Март		Апрель		Май		Июнь		Июль		Август																													
	1-7	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 фев - 1 мар	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				
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
I																																																				

Обозначения:

- Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"
- Промежуточная аттестация
- Каникулы
- У Учебная практика
- П Производственная практика
- Г 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																																			
	1 сем				2 сем				Всего	1 сем		2 сем		Всего	1 сем		2 сем																																									
	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.		нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.		нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.						нед.	час. обяз. уч. зан.																																	
I	20	720	9 1/2	342	10 1/2	378	1	1/2	1/2	15	7	8	4	4	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.									
Всего	20	720	9 1/2	342	10 1/2	378	1	1/2	1/2	15	7	8	4	4	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации										Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам и семестрам										Максимальная учебная нагрузка									
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+т.п.)	Консультации	Всего	Обязательная			в том числе			Инд.проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе			Инд.проект	Семнар. занятия	Семнар. занятия	Инд.проект	Обяз. часть	Вар. часть										
												Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семнар. занятия	Инд.проект	Лекции						Пр. занятия	Лаб. занятия	Семнар. занятия							Инд.проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семнар. занятия	Инд.проект
1080	360	486	162	324	140	172	12	244	86	244	86	158	92	54	12	242	76	166	48	118	400	86	400	86	86	400	86	400	86												
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																																				54	36	54	36	86,67%	13,33%
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																																									
ПП	Общепрофессиональный цикл	2	2	13				1080	360	720	270	172	278	513	171	342	162	54	126	378	108	118	152	86,67%	13,33%	936	144														
ОП	Основы культуры профессионального общения	1	1	7			486	162	324	140	172	12	244	86	244	86	158	92	54	12	242	76	166	48	118	400	86	400	86												
ОП.01	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	1	1	7			42	6	36	18	18										42	6	36	18	18	40	86	400	86												
ОП.02	Товароведение пищевых продуктов	1	1	7			54	18	36	28	8										54	18	36	28	8	40	86	400	86												
ОП.03	Правовые основы профессиональной деятельности	1	1	7			81	27	54	38	4	12									81	27	54	38	4	12	40	86	400	86											
ОП.04	Безопасность жизнедеятельности	1	1	7			53	17	36	18	18										53	17	36	18	18	40	86	400	86												
ОП.05	Компьютеризация торговых вычислений	2	2	13			54	18	36	18	18										54	18	36	18	18	40	86	400	86												
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности	2	2	13			75	25	50	2	48										75	25	50	2	48	40	86	400	86												
ОП.07	Физическая культура	2	2	13			47	11	36	18	18										47	11	36	18	18	40	86	400	86												
ФК.00	Физическая культура	1	1	7			80	40	40	40	40										80	40	40	40	40	40	80	144	144												
П	Профессиональный учебный цикл	2	2	13			594	198	396	130	266			269	85	184	70	114			325	113	212	60	152	536	58	536	58												
ПМ	Профессиональные модули	2	2	13			594	198	396	130	266			269	85	184	70	114			325	113	212	60	152	536	58	536	58												
ПМ.01	Обслуживание потребителей общепита	1	1	7			269	85	184	70	114			269	85	184	70	114			325	113	212	60	152	239	30	239	30												
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	1	1	7			269	85	184	70	114			269	85	184	70	114			325	113	212	60	152	239	30	239	30												
УП.01.01	Учебная практика	1	1	7			269	85	184	70	114			269	85	184	70	114			325	113	212	60	152	239	30	239	30												
ПП.01.01	Производственная практика	2	2	13			252	84	504	168	336			252	84	504	168	336			325	113	212	60	152	239	30	239	30												
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	2	2	13			72	36	144	48	96			72	36	144	48	96			72	36	144	48	96	72	36	72	36												
	Всего часов с учетом практик						593		508																																
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, bufетом с приложением смешанных напитков и простых закусок	1	1	7			325	113	212	60	152			325	113	212	60	152			325	113	212	60	152	297	28	297	28												
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, bufетках	2	2	13			325	113	212	60	152			325	113	212	60	152			325	113	212	60	152	297	28	297	28												
УП.02.01	Учебная практика	2	2	13			288		288	нед	8			288		288	нед	8			288		288	нед	8	288	288	288	288												
ПП.02.01	Производственная практика	2	2	13			72		72	нед	2			72		72	нед	2			72		72	нед	2	72	72	72	72												
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	2	2	13			685		572					685		572					685		572			685	685	685	685												
	Всего часов с учетом практик						685		572					685		572					685		572			685	685	685	685												
Учебная и производственная практики																																									
Учебная практика		час	684				684	нед	19				ч/с	252	нед	7				432	нед	12																			
Концентрированная		час	540				540	нед	15				ч/с	252	нед	7				288	нед	8																			
Распределенная		час	540				540	нед	15				ч/с	252	нед	7				288	нед	8																			
Производственная практика		час	144				144	нед	4				ч/с	144	нед	4				144	нед	4																			
Концентрированная		час	144				144	нед	4				ч/с	144	нед	4				144	нед	4																			
Распределенная		час	144				144	нед	4				ч/с	144	нед	4				144	нед	4																			
Государственная итоговая аттестация		час	36				36	нед	1				ч/с	36	нед	1				36	нед	1																			
Защита выпускной квалификационной работы		час	36				36	нед	1				ч/с	36	нед	1				36	нед	1																			
Проведение государственных экзаменов		час	36				36	нед	1				ч/с	36	нед	1				36	нед	1																			
КОНСУЛЬТАЦИИ по О																																									
в т.ч. в период обучения по циклам																																									
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																																									
в т.ч. в период обучения по циклам																																									
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК																																									
2	2	13					1080	360	720	270	172	278	513	171	342	162	54	126		567	189	378	108	118	152	936	144														
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)																																									
2	2	13					1080	360	720	270	172	278	513	171	342	162	54	126		567	189	378	108	118	152	936	144														

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.							Распределение по курсам и семестрам							Максимальная учебная нагрузка												
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Обязательная в том числе			Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе			Обяз. часть	Вар. часть										
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия					Семинар. занятия	Индивид. проект (входит в с.р.)	Семестр 1 9 1/2 нед			Семестр 2 10 1/2 нед	Лекции, уроки	Пр.	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. проект				
	Экзамены (без учета физ. культуры) Зачеты (без учета физ. культуры) Диффер. зачеты (без учета физ. культуры) Курсовые проекты (без учета физ. культуры) Курсовые работы (без учета физ. культуры) Контрольные работы (без учета физ. культуры)																																	

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО Официант, бармен

№	Наименование
1.	Кабинеты: физиологии питания, санитарии и гигиены культуры профессионального общения товароведения пищевых продуктов безопасности жизнедеятельности организации обслуживания в общественном питании иностранных языков
2.	Лаборатории: технологии обслуживания в общественном питании информационных технологий R-keeper
3.	Мастерские: банкетный зал бар
4.	Спортивный комплекс: спортивный зал открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий стрелковый тир (включая электронный)
5.	Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет актовый зал

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;
- 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;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 22 января 2014 г. N 31 "О внесении изменения в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464";
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 15 декабря 2014 г. N 1580 "О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464";
- Приказа Министерства просвещения России от 28.08.2020 № 441 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;

– Приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 05 августа 2020 г. N 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- 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 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) 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 31.01.2014 №74);

- 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 порядке проведения 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 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, комплексные дифференцированные зачеты, которые проводятся в счет часов, отведенных на изучение каждой дисциплины. По дисциплинам: "Основы культуры профессионального общения" и "Правовые основы профессиональной деятельности", " Физиология питания, санитария и гигиена", "Товароведение пищевых продуктов" и «Компьютеризация торговых вычислений " и "Основы предпринимательской деятельности" проводятся **комплексные дифференцированные зачеты.**

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 обслуживания в барах, буфетах **	28 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»

4.3. 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;
- ДЗ^ – комплексный 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:

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

$$\text{PrO} = \frac{\text{ЛПЗ} + (\text{УП} + \text{ПП} + \text{ПДП})}{\text{УОбщ} + (\text{УП} + \text{ПП} + \text{ПДП})} \times 100\%$$

где,

УНобщ+ (УП+ПП)

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)

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 ресторан Виктория Тимос

(Наименование организации)

Земл. директор



Андреев В А

(фамилия, имя, отчество)

« 3 » марта 2021 г.