

Рассмотрено и принято Методическим советом

Протокол № 5 от 03.06.2020

Утверждаю

директор

Антонова Светлана Александровна



03.06.2020

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

19.02.10 Технология продукции общественного питания

*код
наименование специальности*

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по СПССЗ

квалификация:

технолог

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2020

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 384

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Наименование		Формируемые компетенции																	
Индекс		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	
НО	Начальное общее образование																		
ОО	Основное общее образование																		
БД	Базовые дисциплины																		
БД.01	Русский язык																		
БД.02	Литература																		
БД.03	Иностранный язык																		
БД.04	Математика																		
БД.05	История																		
БД.06	Физическая культура																		
БД.07	ОБЖ																		
БД.08	Обществознание																		
БД.09	Физика																		
БД.10	Астрономия																		
БД.11	География																		
ПД	Профильные дисциплины																		
ПД.01	Химия																		
ПД.02	Биология																		
ПД.03	Информатика																		
ПОО	Предлагаемые ОО																		
ПОО.01	Введение в индивидуально-проектную деятельность																		
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в ПД	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6															
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	
ЕН.01	Математика	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5			
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5			
ЕН.03	Химия	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5			
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	
ОП		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5			

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Наименование		Формируемые компетенции													
Индекс	Наименование	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1		
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5								
		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1		
ОП.02	Физиология питания **	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1		
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5								
		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1		
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья **	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1		
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5								
		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1		
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1		
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5								
		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1		
ОП.05	Метрология и стандартизация **	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1		
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5								
		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности **	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1		
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5								
		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1		
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1		
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5								
		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1		
ОП.08	Охрана труда	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1		
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5								
		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1		
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5								
		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1		
ОП.10	Основы организации обслуживания в предприятиях питания *	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1		
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5								
		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1		
ПМ	Профессиональные модули														
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.2		
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.2		
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.2		
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.2		
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.2		
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.2		
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.2		
ПП.01.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.2		
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.2		
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.2		
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.2		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.2		
ПП.02.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.2		

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции															
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготвление сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.4	ПК 3.5														
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3				
ПП.03.01	Производственная практика	ПК 3.4	ПК 3.5								ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3				
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготвление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3				
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3				
ПП.04.01	Производственная практика	ПК 4.4	ПК 4.5								ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3				
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготвление сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3				
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3				
ПП.05.01	Производственная практика	ПК 6.4	ПК 6.5								ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3				
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3				
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации**	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3				
МДК.06.02	Возможности использования программ R-keereg и Store House в организациях питания*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.6						
МДК.06.03	Психология и этика проф. деятельности*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.7						
ПП.06.01	Производственная практика	ПК 6.4	ПК 6.5								ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3				
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям рабочих ОКНР 16675 Повар -V р, 12901 Кондитер ... р.	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3				
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления основных холодных и горячих блюд и напитков	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3				
МДК.07.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6.	ПК 7.7												
УП.07.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 7.8						
ПП.07.01	Производственная практика	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6.	ПК 7.7	ПК 7.8					ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.1			

4. Пояснительная записка

4.1. Нормативно-правовая база получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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 зарегистрированного Министерством юстиции России (рег. № 33234) от 23.07.2014. **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

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 07.03.2018);
 - 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 7.5.1-14/1-15), 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.-13-15), утвержденным директором Колледжа туризма Санкт-Петербурга 27.10.2015;
 - 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

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. СанПиН 2.4.3.1186-03 допускается 36 часов недельная нагрузка. Максимальный объем 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 и промежуточной аттестации выполняются в соответствии с «Положением о внутриколледжной системе текущего контроля, о порядке проведения промежуточной аттестации обучающихся». 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). Промежуточная аттестация по профессиональному модулю в виде квалификационного экзамена проводится через день после окончания прохождения производственной практики, предусмотренной изучением данного модуля. В шестом и восьмом семестре после практики по двум модулям – 2 экзамена с интервалом 1 день.

По результатам экзамена (квалификационного) по модулю «Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 повар и 12901 кондитер присваиваются разряды: повар 4 разряда, кондитер 3 разряда.

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 реализуется концентрированно в несколько периодов...(п. 7.14.)¹.

По профессиональным модулям ПМ.01-МП.06 проводится только производственная практика (по профилю специальности).

¹ Приказ Минобрнауки России от 22.04. 2014 №384 «Об утверждении ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания» (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 №33234)

По профессиональному модулю «Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 повар и 12901 кондитер предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практика по профессиональным модулям проводится в мастерских колледжа, а также в организациях общественного питания.

Промежуточная аттестация по итогам производственной практики обязательно проводится с учетом результатов прохождения практики и утвержденных отчетных документов.

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.);

- 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»;

- 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-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 естественно научного профиля – по физике).

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 физике – 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 г. № 06-259 , где рекомендовано включать в учебные планы дополнительные дисциплины по выбору обучающихся, предлагаемые профессиональной организацией, в том числе из обязательных предметных областей, которые образовательные организации вправе уточнять, учитывая специфику осваиваемой специальности, на основании решения ПЦК Протокол № 6 от 06.03.2019 дисциплину «Астрономия» 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 (34 часа на аудиторную работу и 17 часов на самостоятельную работу).

В связи с введением новой дисциплины уменьшается количество часов на освоение дисциплины «Биология». Согласно Примерной программе общеобразовательной учебной дисциплине «Биология» (Одобрена Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендована для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе

основного общего образования с получением среднего образования Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 372 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»), допустимо уменьшить в естественнонаучном профиле общее количество часов до 108 часов (аудиторную работу до 72 часов, самостоятельную работу до 36 часов). На основании решения ПЦК Протокол № 9 от 13.05.2020 ПД.02 Биология общее количество часов составит – 111 часов (из них на аудиторные занятия – 74 часа, на самостоятельную работу – 37 часов).

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 ОПОП составляет **864**, согласована с работодателями и распределена следующим образом:

4.2. Формы проведения консультаций

Организация консультаций – консультации групповые, индивидуальные (устные и письменные). Консультации проводятся в соответствии с графиком консультаций, составленным образовательным учреждением.

Консультации на группу составляют из расчета 4 часа на 1 обучающегося на каждый учебный год.

4.3. Формы проведения промежуточной аттестации

В колледже используются следующие формы проведения промежуточной аттестации:

формы промежуточной аттестации без учета времени:

З – зачет;

ДЗ – дифференцированный зачет;

формы промежуточной аттестации с учетом времени:

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.

4.4. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

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 Санкт-Петербурга

Форма проведения государственной (итоговой) аттестации – дипломная работа.

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

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

4.5. Расчет практикоориентированности учебного плана:

$$\text{ПрО} = \frac{\text{ЛПЗ} + (\text{УП} + \text{ПП} + \text{ПДП}) + \text{КР}}{\text{УОбщ} + (\text{УП} + \text{ПП} + \text{ПДП})} \times 100\% = 1486 + 1152 + 30 / 3924 + 144 \times 100\% = 65\%$$

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

по учебно-производственной работе

Заведующий учебной частью

Заведующий отделением

Методист

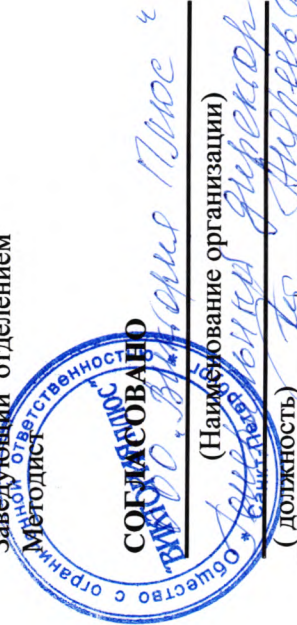
А.В. Миланов

Е.Ю. Шевченко

Ю.В. Муравкина

Н.Э. Харченко

Е.А. Головских



СОГЛАСОВАНО

(Наименование организации)

(Должность)

(личная подпись)

(фамилия,

имя, отчество)

« 01 » 06 2020 г.

М.п.

ОБОСНОВАНИЯ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ПО ФГОС СПО


 СОГЛАСОВАНО
 Работодатель (должность, предприятие, ФИО)
 « 15 Июль 2022г.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор Колледжа туризма Санкт-Петербурга
 С.А. Антонова
 « 15 Июль 2022г.



**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 B1
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 профессиональных стандартов 2. требований работодателей (отзыв) 3. Челленджер Игра Proof-of-Concert
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

				Включены темы, изучающие методы контроля качества на всех стадиях технологического процесса производства кулинарной продукции, а также темы изучающие виды контроля, осуществляемого технологическими и санитарно-технологическими пищевыми лабораториями в соответствии с системой ХАССП			Отзыв на УМО от работодателя
ОПД.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	40 (6)			Для обеспечения успешной реализации основной профессиональной образовательной программы и готовности к выполнению профессиональных функций, соответствующих уровню образования и профессиональным стандартам индустрии питания, а также для повышения конкурентоспособности выпускников на современном рынке услуг индустрии питания. Введение общей компетенции ОК 10 планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	ОК 1-9, 10 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1 – 3.4, ПК 4.1-4.4, ПК5.1-5.3, ПК 6.1, 6.2, 6.9		Отзыв на УМО от работодателя Челленджер Idea Challenge
ОПД.10 «Основы организации обслуживания в предприятиях питания»	36	Полностью программа		С целью освоения профессиональных компетенций техника-технолога в рамках основных видов деятельности, а так же в соответствии с требованиями WSR и профессиональных стандартов.	ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1 – 3.4, ПК 4.1-4.4, ПК5.1-5.3, ПК 6.1 – 6.5		Отзыв на УМО от работодателя
Цикл ОПОП Профессиональный цикл							
ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготвление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции							
МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	22	Тема 1, 2, 3, 5		С целью приобретения профессиональных умений и навыков для работы в организациях питания Санкт-Петербурга, в том числе с национальной кухней, а также для повышения конкурентоспособности выпускников на современном рынке услуг индустрии питания, а так же в соответствии с требованиями WSR и профессиональных стандартов.	ОК 1-9, ПК 1.1-1.3,		Профессиональный стандарт повара, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н; Требования WS Отзыв на УМО от работодателя
ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготвление сложной холодной кулинарной продукции							
МДК 02.01 Технология приготовления	54	Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6,		С целью приобретения профессиональных умений и навыков для работы в организациях питания Санкт-Петербурга, в том числе с национальной кухней, а	ОК 1-9, ПК 2.1-2.3, 2.4		Профессиональный стандарт повара, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н; Требования WS

сложной холодной кулинарной продукции -			также для повышения конкурентоспособности выпускников на современном рынке услуг индустрии питания, а так же в соответствии с требованиями WSR и профессиональных стандартов.		Отзыв на УМО от работодателя
ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции					
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4	132 (6)	С целью приобретения профессиональных умений и навыков для работы в организациях питания Санкт-Петербурга, в том числе с национальной кухней, а также для повышения конкурентоспособности выпускников на современном рынке услуг индустрии питания, а также в соответствии с требованиями WSR и профессиональных стандартов. Введение общей компетенции ОК 10 планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	ОК 1-9, 10 ПК 3.1 – 3.4, 3.5	Профессиональный стандарт повара, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н; Требования WS Отзыв на УМО от работодателя Челленджер Trash Value Challenge
ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 1.1, 1.2, 2.1	60 (6)	С целью приобретения профессиональных умений и навыков для работы в организациях питания Санкт-Петербурга, в том числе с национальной кухней, а также для повышения конкурентоспособности выпускников на современном рынке услуг индустрии питания, а так же в соответствии с требованиями WSR и профессиональных стандартов. Введение общей компетенции ОК 10 планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	ОК 1-9, 10 ПК 4.1-4.4, 4.5	Профессиональный стандарт повара, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н; Требования WS Отзыв на УМО от работодателя Челленджер Lemonade Stand Challenge
ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов					
МДК. 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Тема 1.1, 1.2, 2.1	66	С целью приобретения профессиональных умений и навыков для работы в организациях питания Санкт-Петербурга, в том числе с национальной кухней, а также для повышения конкурентоспособности выпускников на современном рынке услуг индустрии питания, а так же в соответствии с требованиями WSR и профессиональных стандартов.	ОК 1-9, 10 ПК 5.1-5.3	Профессиональный стандарт повара, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н; Требования WS Отзыв на УМО от работодателя

ПМ 06 Организация работы структурного подразделения					
МДК 06.01 «Управление структурным подразделением организации»	Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 2.1-2.5, 3.1-3.4	84 (4)	Добавлено с целью качественного выполнения курсовой работы и подготовки обучающегося к выполнению дипломного проекта, а так же в соответствии с требованиями WSR и профессиональных стандартов. Введение общей компетенции ОК 10 планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	ОК 1-9, 10 ПК 6.1 – 6.5	Профессиональный стандарт повара, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н; Требования WS Отзыв на УМО от работодателя Челленджер Игра Proof-of-Concert
МДК 06.02 «Возможности использования программ R-keeper и Store House в организациях питания»	полностью	64	Введен новый МДК, созданный на основе экспериментальной рабочей программы, 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 технического и технологического инноваций отрасли» в образовательный процесс колледжа в рамках Национального проекта «Образование». Программа курса предназначена для освоения профессиональных компетенций техника-технолога в рамках основных видов деятельности, в том числе для решения профессиональных задач с применением программного продукта StoreHouse V4;	ОК 1-9, 10 ПК 6.6	Профессиональный стандарт повара, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н; Требования WS Отзыв на УМО от работодателя
МДК.06.03 «Психология и этика профессиональной деятельности»	полностью	36 (4)	Часы отведены для формирования общих компетенций и готовности к профессиональной деятельности; Введение общей компетенции ОК 10 планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	ОК 1-9, 10 ПК 6.7	Отзыв на УМО от работодателя Челленджер Be a Yes Challenge
ПМ 07 «Выполнение работ по профессиям рабочих ОКПР 16675 Повар, 12901 Кондитер» МДК 07.01		76 (6)	С целью приобретения профессиональных умений и навыков, для повышения конкурентоспособности выпускников на рынке услуг индустрии питания Введение общей компетенции ОК 10 планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	ОК 1-9, 10 ПК 7.1 – 7.8	Отзыв на УМО от работодателя Челленджер Empathy Challenge

Заведующий отделением

Харченко Н.Э.