



М.П.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края "Туапсинский социально-
педагогический колледж"**

по специальности среднего профессионального образования

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Квалификация: менеджер

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ППССЗ - 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

профиль общеобразовательной подготовки -
социально-экономический

год начала реализации учебного плана 2016

1 Пояснительная записка

1.1 Нормативная база реализации ППССЗ ОУ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Туапсинский социально-педагогический колледж» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 465 от 07.05.2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 32672 от 11.06.2014 г.), укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм, на основе базисного учебного плана по специальности, на основе федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», закона Краснодарского края от 16 июля 2013 года № 2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае», принятого Законодательным Собранием Краснодарского края 10 июля 2013 года, Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования от 14 июня 2013 г. N 464, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. №29200 от 30.07.2013г.) (в ред. Приказов Минобрнауки России от 22 января 2014 г. № 31, от 15 декабря 2014 г. № 1580), положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. №28785 от 14.06.2013г.), на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. №24480 от 7.06.2012 г.), реализуемого в пределах ППССЗ с учетом профиля получаемого профессионального образования, Приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации 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», Методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденных Министром образования и науки

Российской Федерации 22 января 2015 г., № ДЛ-1/05вн, на основе Устава колледжа.

1.2 Организация учебного процесса и режим занятий

- дата начала занятий с 1 сентября;
- максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы; максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю;
- продолжительность учебной недели шестидневная;
- для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, занятия по учебным дисциплинам и профессиональным модулям сгруппированы по два академических часа.

Выполнение курсовых проектов предусмотрено по ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям и реализуется в пределах времени, отведенного на их освоение.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Качество освоения образовательных программ СПО осуществляется колледжем в процессе текущей, промежуточной аттестации обучающегося и итоговой аттестации выпускников. Знания и умения обучающихся определяются следующими оценками: «отлично» («5»), «хорошо» («4»), «удовлетворительно» («3»), «зачтено» («зачет»); оценкой квалификационного экзамена по профессиональному модулю является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен» («ВПД освоен», «ВПД не освоен»), В ходе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, кроме вышеуказанных оценок используются: «неудовлетворительно», «не зачтено».

Формами текущего контроля являются: устный опрос, проверка выполнения письменных заданий, практических и творческих работ (в том числе, домашних, и самостоятельных), защита курсовых работ, защита лабораторных работ, контрольные работы, тестовые задания, контроль самостоятельной работы (в письменной или устной форме).

- **Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности)** (936 часов) проводятся в рамках профессиональных модулей по графику учебного процесса. Учебная практика- 9 недель (324 часа) проводится концентрированно в несколько периодов: на 2, 3 и 4 курсах (во 3 семестре 2 недели, в 4 семестре 1 неделя, в 5 семестре 2 недели, в 6 семестре 3 недели, в 7 семестре 1 неделя). Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно после прохождения обучающимися учебной практики (всего 612 часов). Учебная практика проводится на базе колледжа, производственная практика (по профилю

специальности) проводится на предприятиях, направление деятельности которых соответствуют профилю подготовки обучающихся.

- Преддипломная практика проводится концентрированно в 8 семестре - 4 недели на основе прямых связей и договоров с организациями, направление деятельности которых соответствуют профилю специальности, направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы. Программа производственной практики, планируемые результаты практики, задания на практику согласовываются с организациями при заключении договоров.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

- Консультации предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, устные. Консультации проводятся по утвержденному графику.

- Общий объем каникулярного времени составляет 34 недели, в том числе в зимний период по 2 недели в каждом учебном году.

- Дисциплина «Физическая культура» предусматривает на 1 курсе еженедельно 3 часа обязательных аудиторных занятий, на 2 - 4 курсах - еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

В рамках программы подготовки специалистов среднего звена студенты должны освоить рабочую профессию (должность служащего): официант.

1.3.Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена сформирован на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. №24480 от 7.06.2012 г.), реализуемого в пределах ППСЗ с учетом профиля получаемого профессионального образования, в соответствии с Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации 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».

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по ППСЗ на базе основного общего образования, изучают общеобразовательные

дисциплины на первом курсе обучения (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464. Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (в ред. Приказов Минобрнауки России от 22 января 2014 г. № 31, от 15 декабря 2014 г. № 1580).

Теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) составляет 39 недель, промежуточная аттестация - 2 недели, каникулярное время - 11 недель. Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Экзамены проводятся по ОУД.01 Русский язык и литература, ОУДп.10 Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия - в письменной форме, по ОУДп.12 Экономика и ОУДп.13 Право - в устной.

По дисциплине ОУДп.10 Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия за счет времени, отведенного на самостоятельную работу, предусмотрено выполнение индивидуального проекта.

1.3 Формирование вариативной части ППССЗ

Рабочий учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда. Вариативная часть ППССЗ направлена на формирование профессиональных компетенций, соответствующих виду профессиональной деятельности, согласована с работодателями.

Вариативная часть распределена на основании анкетирования, проведенного с представителями работодателей: ОАО Оздоровительный комплекс «Орбита», ООО Курортный комплекс «Молния Ямал», ООО «Ресторанный сервис», ООО «Каравелла».

На заседании круглого стола определены и сформулированы требования к организации учебно - методического, информационного, материально - технического обеспечения образовательного процесса.

Вариативная часть циклов ППССЗ по времени распределена:

- 39 часов на освоение дисциплины УД.14 Кубановедение из часов, отведенных на освоение среднего общего образования (1404 часа)
- 42 часа из часов вариативной части ФГОС СПО на увеличение объема времени общего гуманитарного и социально - экономического цикла путем введения дополнительной дисциплины *ОГСЭ.06 Основы бюджетной грамотности*;
- 122 часа из часов вариативной части отведено изучению дополнительных дисциплин: *ОП.10. Основы предпринимательской деятельности*, *ОП.11. Основы учебно-исследовательской деятельности* и 116 часов на увеличение объема времени дисциплины обязательной части ФГОС СПО данного цикла дисциплин ОП.08 Иностранный язык в профессиональной сфере;

- 629 часов из часов вариативной части отведено на увеличение времени междисциплинарных курсов обязательной части профессиональных модулей: ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания и ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания.

Вариативная часть распределена с учетом запроса работодателя на дополнительные результаты освоения ППСЗ.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	максимальная	самостоятельная учебная работа	всего занятий	лаб. и практ. занятий
0.00	Общеобразовательный цикл	59	20	39	20
УД.00	Дополнительные учебные дисциплины	59	20	39	20
УД.14	<i>Кубановедение</i>	59	20	39	20
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебные циклы	63	21	42	30
ОГСЭ.06	<i>Основы бюджетной грамотности</i>	63	21	42	30
П.00	Профессиональный учебный цикл	1287	429	858	446
ОП. 00	Общепрофессиональные дисциплины	357	119	238	176
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	174	58	116	116
ОП.13	<i>Основы предпринимательской деятельности</i>	117	39	78	40
ОП.14	<i>Основы учебно-исследовательской деятельности</i>	66	22	44	20
ПМ. 00	Профессиональные модули	930	310	620	270
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания	312	104	208	28
МДК 01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	156	52	104	14
МДК 01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	156	52	104	14
ПМ.02	Организация	552	184	368	212

	обслуживания в организациях общественного питания				
МДК 02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	186	62	124	80
МДК 02.02	Психология и этика профессиональной деятельности	36	12	24	12
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	330	110	220	120
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	39	13	26	16
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	39	13	26	16
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	27	9	18	14
МДК 05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"	27	9	18	14
Итого по ФГОС		1350	450	900	476
ВСЕГО		1409	470	939	496

1.4. Порядок аттестации обучающихся

Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей, в т. ч. введенных за счет вариативной части ППССЗ, предусмотрена промежуточная аттестация по результатам их освоения.

Формы промежуточной аттестации:

- по дисциплинам циклов ОГСЭ (кроме «Физической культуры»), ЕН и профессионального цикла - 3 (зачет), ДЗ (дифференцированный зачет), Э (экзамен); по дисциплине «Физическая культура» (в цикле ОГСЭ) в каждом семестре - 3 (зачет), а в последнем семестре - ДЗ (дифференцированный зачет);
- по профессиональным модулям - Э(к) (экзамен (квалификационный));

На промежуточную аттестацию отведено 7 недель.

При выборе форм и количества видов промежуточной аттестации руководствовались значимостью дисциплины, составного элемента профессионального модуля и завершенностью их изучения.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку

квалификационной работы и защиту квалификационной работы.

Подготовка квалификационной работы 4 недели, с 38 по 41 неделю графика учебного процесса.

Защита квалификационной работы 2 недели, с 42 по 43 неделю графика учебного процесса.

Форма проведения государственной итоговой аттестации – дипломная работа. Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в полном соответствии с программой государственной итоговой аттестации, которая разрабатывается ежегодно и утверждается директором колледжа. Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения студентов не позднее, чем за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Другое

1.6.1 Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников:

- организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- услуги организаций общественного питания;
- процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;
- продукция общественного питания;
- первичные трудовые коллективы.

Основные виды профессиональной деятельности:

Организация питания в организациях общественного питания

Организация обслуживания в организациях общественного питания

Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Выполнение работ по профессии 16399 Официант

1.6.2 Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

Выпускник, освоивший ППССЗ базовой подготовки, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей

профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий;

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Организация питания в организациях общественного питания

- ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
- ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.
- ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.
- ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

Организация обслуживания в организациях общественного питания

- ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей
- ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других

работников по обслуживанию потребителей

- ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями
- ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
- ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
- ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

- ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания
- ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт
- ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией

Контроль качества продукции и услуг общественного питания

- ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг
- ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания
- ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания

Выполнение работ по профессии 16399 Официант

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинар	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 курс	39	0	0	0	2	0	11	52
2 курс	33	3	3	0	2	0	11	52
3 курс	26	5	9	0	2	0	10	52
4 курс	24	1	5	4	1	6	2	43
Всего	122	9	17	4	7	6	34	199

3. План учебного процесса (программа подготовки специалистов среднего звена СПО)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практик в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)									
			максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			
					всего занятий	в т.ч.		1 сем 17 нед	2 сем 22 нед	3 сем 14 нед 2 нед	4 сем 19 нед 4 нед	5 сем 11 нед 5 нед	6 сем 15 нед 9 нед	7 сем 15 нед 2 нед	8 сем 9 нед 4 нед		
						лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
О.00	Общеобразовательный учебный цикл	1/9/5	2106	702	1404	722	0	612	714	78	0	0	0	0	0		
ОУДб.00	Базовые дисциплины	1/6/2	1311	437	874	432	0	426	448	0	0	0	0	0	0		
ОУДб.01	Русский язык и литература	-,э	293	98	195	80		85	110								
ОУДб.02	Иностранный язык	-,э	175	58	117	117		51	66								
ОУДб.03	История	-,дз	176	59	117	20		51	66								
ОУДб.04	Физическая культура	з,дз	175	58	117	109		51	66								
ОУДб.05	Основы безопасности жизнедеятельности	-,дз	105	35	70	24		34	36								
ОУДб.06	Обществознание	-,дз	117	39	78	10		34	44								
ОУДб.07	Естествознание	-,дз	162	54	108	44		48	60								
	Физика		74	26	48			48									
	Химия		33	11	22				30								
	Биология		51	17	34				30								
ОУДб.08	География	дз	54	18	36	20		36									
ОУДб.09	Экология	дз	54	18	36	8		36									
ОУДп.00	Профильные дисциплины	0/1/3	736	245	491	270	0	147	266	78	0	0	0	0	0		
ОУДп.10	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	-,э	351	117	234	120		20	136	78							
ОУДп.11	Информатика	-,дз	150	50	100	100		34	66								
ОУДп.12	Экономика	-,э	108	36	72	30		34	38								
ОУДп.13	Право	-,э	127	42	85	20		59	26								

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практик в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					всего занятий	в т.ч.		1 сем 17 нед	2 сем 22 нед	3 сем 14 нед 2 нед	4 сем 19 нед 4 нед	5 сем 11 нед 5 нед	6 сем 15 нед 9 нед	7 сем 15 нед 2 нед	8 сем 9 нед 4 нед
лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
УД.00	Дополнительные учебные дисциплины	0/1/0	59	20	39	20	0	39	0	0	0	0	0	0	0
УД.14	Кубановедение	дз	59	20	39	20		39							
ИП	Индивидуальный проект	дз	39	39											
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	5/3/1	705	235	470	366	0	0	42	104	76	44	60	108	36
ОГСЭ.01	Основы философии	дз	58	10	48	8								48	
ОГСЭ.02	История	э	58	10	48	8				48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-, -, -, -, дз	194	28	166	166				28	38	22	30	30	18
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,3,дз	332	166	166	164				28	38	22	30	30	18
ОГСЭ.05	Основы бюджетной грамотности	дз	63	21	42	20			42						
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0/1/0	72	24	48	36	0	0	0	0	48	0	0	0	0
ЕН.01	Математика	дз	72	24	48	36					48				
П.00	Профессиональный цикл	0/26/11	3705	1235	2470	1184	20	0	36	322	560	352	480	432	288
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	0/7/5	1405	468	937	564	0	0	36	168	237	88	180	102	126
ОП.01	Экономика организации	-, э	169	56	113	50				56	57				
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	дз	81	27	54	20									54
ОП.03	Бухгалтерский учет	э	90	30	60	30							60		
ОП.04	Документационное обеспечение управления	-, дз	96	32	64	20			36	28					

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практик в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					всего занятий	в т.ч.		1 сем 17 нед	2 сем 22 нед	3 сем 14 нед 2 нед	4 сем 19 нед 4 нед	5 сем 11 нед 5 нед	6 сем 15 нед 9 нед	7 сем 15 нед 2 нед	8 сем 9 нед 4 нед
лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации	э	90	30	60	30							60		
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-,ДЗ	99	33	66	30				28	38				
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	э	96	32	64	10					64				
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	-,ДЗ,-,-,э	399	133	266	266				28	38	44	60	60	36
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-,ДЗ	102	34	68	48				28	40				
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	-,ДЗ	117	39	78	40								42	36
ОП.11	Основы учебно-исследовательской деятельности студентов	ДЗ	66	22	44	20						44			
ПМ.00	Профессиональные модули	0/19/6	2300	767	1533	620	20	0	0	154	323	264	300	330	162
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания	Э (к)	648	216	432	130	0	0	0	154	190	88	0	0	0
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	-,ДЗ,ДЗ*	264	88	176	50				56	76	44			
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	-,ДЗ*	264	88	176	50				56	76	44			
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	-,ДЗ	120	40	80	30				42	38				

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практик в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)									
			максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			
					всего занятий	в т.ч.		1 сем 17 нед	2 сем 22 нед	3 сем 14 нед 2 нед	4 сем 19 нед 4 нед	5 сем 11 нед 5 нед	6 сем 15 нед 9 нед	7 сем 15 нед 2 нед	8 сем 9 нед 4 нед		
лаб. и практ. занятия	курсовых работ (проектов)																
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
УП.01	Учебная практика	-,ДЗ	144		108						72	36					
ПП.01	Производственная практика	ДЗ,ДЗ	72		180						108	72					
ПМ. 02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	Э (к)	942	314	628	280	0	0	0	0	0	88	210	240	90		
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	-, -,ДЗ	336	112	224	100						44	60	120			
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности	-,ДЗ	156	52	104	30						44	60				
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	-, -,ДЗ	450	150	300	150							90	120	90		
УП.02	Учебная практика	-,ДЗ	72		72							36	36				
ПП.02	Производственная практика	-, -,ДЗ	216		216								72	36	108		
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	Э (к)	243	81	162	70	0	0	0	0	0	0	0	90	72		
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	-,ДЗ	243	81	162	70								90	72		
УП.03	Учебная практика	ДЗ	36		36									36			
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	36		36										36		
ПМ. 04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	Э (к)	332	111	221	80	0	0	0	0	133	88	0	0	0		

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практик в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					всего занятий	в т.ч.		1 сем 17 нед	2 сем 22 нед	3 сем 14 нед 2 нед	4 сем 19 нед 4 нед	5 сем 11 нед 5 нед	6 сем 15 нед 9 нед	7 сем 15 нед 2 нед	8 сем 9 нед 4 нед
лаб. и практ. занятия	курсовых работ (проектов)														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	-,э**	180	60	120	40					76	44			
МДК.04.02.	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	-,э**	152	51	101	40					57	44			
УП.04	Учебная практика	ДЗ	36		36							36			
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	36		36							36			
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Э (к)	135	45	90	60	0	0	0	0	0	0	90	0	0
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"	ДЗ	135	45	90	60							90		
УП.05	Учебная практика	ДЗ	144		72								72		
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	72		144								144		

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практик в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)								
			максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
					всего занятий	в т.ч.		1 сем 17 нед	2 сем 22 нед	3 сем 14 нед 2 нед	4 сем 19 нед 4 нед	5 сем 11 нед 5 нед	6 сем 15 нед 9 нед	7 сем 15 нед 2 нед	8 сем 9 нед 4 нед	
лаб. и практ. занятия	курсовых работ (проектов)															
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
Всего			6/39/17	6588	2196	4392	2308	20	612	792	576	828	576	864	612	468
									36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00
ПДП	Преддипломная практика															4 нед.
ГИА	Государственная итоговая аттестация															6 нед.
Консультации по 4 часа на человека в год Государственная (итоговая) аттестация 1. Программа базовой подготовки 1.1. Выпускная квалификационная работа в форме: дипломной работы Выполнение дипломной работы с 18.05. по 14.06. (всего 4 нед.) Защита дипломной работы с 15.06. по 28.06. (всего 2 нед.) 1.2. Государственные экзамены: не предусмотрены						дисциплин и МДК	612	792	504	684	396	540	540	324		
						учебной практики	0	0	72	36	72	108	36	0		
						производственной практики	0	0	0	108	108	216	36	144		
						преддипломной практики								144		
						экзаменов (в т.ч. экзаменов)	0	4	2	2	3	3	0	3		
						дифференцированных зачетов	3	7	1	8	5	5	3	7		
						зачетов	1	0	1	1	1	1	1	0		

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№	Наименование
	КАБИНЕТЫ:
1	Русского языка;
2	Литературы;
3	Истории;
4	Обществознания;
5	Географии;
6	Химии;
7	Физики;
8	Биологии;
9	Информатики и ИКТ;
10	Гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
11	Математики;
12	Иностранного языка;
13	Правового обеспечения профессиональной деятельности;
14	Технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;
15	Физиологии питания и санитарии;
16	Товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;
17	Экономики и финансов;
18	Организации и технологии отрасли;
19	Организации обслуживания в организациях общественного питания;
20	Организации и технологии обслуживания в барах;
21	Менеджмента и управления персоналом;
22	Маркетинга;
23	Психологии и этики профессиональной деятельности;
24	Бухгалтерского учёта;
25	Документационного обеспечения управления;
26	Безопасности жизнедеятельности;
27	Стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия
	Лаборатории:
1	Информационно-коммуникационных технологий
2	Технология приготовления пищи
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	Актный зал;
3	Банкетный зал.

ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА
специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (очной формы обучения)

курсы	Сентябрь				29.09 - 05.10	Октябрь			27.10. - 02.11.	Ноябрь				Декабрь				29.12. - 04.01.	Январе			26.01 - 01.02.	Февраль			23.02. - 01.03.	Март				30.03. - 05.04.	Апрель			27.04. - 03.05.	Май				Июнь				29.06. - 05.07.	Июль			27.07. - 02.08.	Август				курсы													
	1-7	8-14	15-21	22-28		6-12	13-19	20-26		3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28		5-11	12-18	19-25		2-8	9-15	16-22		2-8	9-15	16-22	23-29		6-12	13-19	20-26		4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28		6-12	13-19	20-26		3-9	10-16	17-23	24-31														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52														
1																																																																		
2																0	0	::	к	к																																														
3												0	0	8	8	8	::	к	к																																															
3																0	8	к	к											8	8	8	8	::	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х

Теоретическое обучение

Практика для получения первичных профессиональных навыков (учебная)

Практика по профилю специальности (производственная)

Практика преддипломная (квалификац.), стажировка

Промежуточная аттестация

государственная итоговая аттестация

Каникулы

подготовка к государственной итоговой аттестации

□

0

8

х

::

и

к

Δ

ПП 03	Производственная практика																			обязат уч												36																								
	ИТОГО обязательных учебных часов																			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	
	ИТОГО самостоятельная работа студентов и																			18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
	Итого УП и ПП																																																							
ВСЕГО:																			54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	

36
1080
432
216
1728