

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 9 от 28.04.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

УТВЕРЖДАЮ
Ректор Я.А. Чиговская-Назарова 2020 г.



43.02.01

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Кафедра: Медико-биологических дисциплин
Факультет: Социальных коммуникации и филологии

Форма обучения: <u>Очная</u>
Срок обучения: <u>2 з 10 м</u>

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020
Учебный год 2020-2021
Образовательный стандарт № 123 от 22.02.2018

*	Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	+	
+	+	

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе И.Л. Кутявина
Начальник учебного управления О.Г. Поздеева
Декан Е.Ю. Богданова
Заведующий кафедрой Л.А. Богданова

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
1	Экз	Комплексный экзамен	1	[1]	МДК.05.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[1]	МДК.05.02 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
				2	Экз	Комплексный экзамен	2	
[2]	МДК.01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания	▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
		▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
		▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
		▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
		▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
		▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
		▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
		▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
		▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
		▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
		▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
3	Экз	Комплексный экзамен	6					[6]
				[6]	МДК.04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
								[5]
[5]	ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
		▼	<input checked="" type="checkbox"/>					

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И

	Кабинеты:
1	гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
2	математики;
3	иностранного языка;
4	правового обеспечения профессиональной деятельности;
5	технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;
6	физиологии питания и санитарии;
7	товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;
8	экономики и финансов;
9	организации и технологии отрасли;
10	организации обслуживания в организациях общественного питания;
11	организации и технологии обслуживания в барах;
12	менеджмента и управления персоналом;
13	маркетинга;
14	психологии и этики профессиональной деятельности;
15	бухгалтерского учета;
16	документационного обеспечения управления;
17	безопасности жизнедеятельности;
18	стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.
	Лаборатории:
1	информационно-коммуникационных технологий;
2	технологии приготовления пищи.
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал;
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	банкетный зал;

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Учебный план разработан в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, от 7 мая 2014 г. N 465 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2010 г., регистрационный N 17443), Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России 3 июня 2013 г. N 466.
2. Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса.
3. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Объем обязательных аудиторных занятий и практики - 36 академических часов в неделю.
4. Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателями.
5. Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).
6. Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ППССЗ (1350 часа максимальной учебной нагрузки/900 часов обязательных учебных занятий), использованы следующим образом:
СП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности 90/72
ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда 48/32
ОП.10 Основы предпринимательской деятельности("Расширяем горизонты.profilUM") 72/36
ОП.11 Организация питания в гостиничных комплексах 126/84
ОП.12 Квередон-сервис 233/152
МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания 155/100
МДК.04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия 44/36
МДК.05.01.Организация и технология обслуживания в общественном питании 255/170
МДК.05.02.Организация и технология обслуживания в барах, буфетах 327/218
7. Учебным планом предусмотрено выполнение курсовой работы (в 4 семестре) по междисциплинарному курсу МДК.02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания 20 часов. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по междисциплинарному курсу и реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение.
8. Учебная практика (15 недель) и производственная практика (по профилю специальности) (11 недель) проводятся в рамках профессиональных модулей. 2 семестр: учебная практика УП.05 ((15 недель) реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии 16399 Официант/Выполнение работ по рабочей профессии 11176 Бармен 3 семестр: производственная практика ПП.01.01 (2 недели) реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания и учебная практика УП.01.01.(2 недели) в рамках профессионального модуля ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания ; 4 семестр: производственная практика ПП.02.01 (2 недели) реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания и учебная практика УП.02.01.(2 недели) в рамках профессионального модуля ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания. 5 семестр: производственная практика ПП.03.01 (1 неделя) реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания и учебная практика УП.03.01. (1 неделя) реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания. 6 семестр: производственная практика ПП.04.01 (1 недели) реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания Производственная практика (преддипломная) в объеме 4 недели проводится
9. По результатам профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по профессии 16399 Официант обучающиеся сдают экзамен квалификационный.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

10. Промежуточная аттестация проводится в соответствии с графиком учебного процесса и расписанием экзаменационной сессии. Продолжительность сессий устанавливается: в 1-м, 2-м семестре -1 неделя; в 3-м,4-м семестре-1 неделя, 5-м-2/3 недели и 6-м семестре- по 1/3 недели. Промежуточная аттестация в форме экзамена, комплексного экзамена проводится за счет объема времени, отведенного учебным планом на промежуточную аттестацию. Другие формы промежуточной аттестации (дифференцированные зачеты) реализуются за счет объема времени, отведенного учебным планом на изучение соответствующих дисциплин, МДК, учебную и производственную практику. В общее количество зачетов не входят зачеты по физической культуре. Учебным планом предусмотрено проведение комплексных экзаменов и зачетов: 1 семестр-Комплексный экзамен по МДК.5.1 Организация и технология обслуживания в общественном питании и МДК.5.2 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах. 2 семестр -Комплексный экзамен по МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания и МДК.01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания. 3 семестр-Комплексный экзамен по МДК.04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия и МДК.04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания и комплексный экзамен по ОП.11 Организация питания в гостиничных комплексах и ОП.12 Квередон-сервис. 4 семестр - МДК.02.01.Комплексный экзамен по МДК.02.01.Организация обслуживания в организациях общественного питания, МДК.02.02. Психология и этика профессиональной деятельности и МДК.02.03. Менеджмент и управления персоналом в организациях общественного питания. 5 семестр- комплексный дифференцированный зачет по ОП.03 Бухгалтерский учёт и ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	формы промежуточной аттестации		Учебная нагрузка обучающихся, ч.																												Максимальная учебная нагрузка				Обязательная учебная нагрузка																																							
				Курс 1																Курс 2																				Курс 3																																			
				Семестр 1				Семестр 2				Семестр 3				Семестр 4				Семестр 5				Семестр 6																																																			
				16 нед				9 нед				12 нед				19 нед				14 1/3 нед				12 2/3 нед																																																			
Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Средст. (ср. н.п.)	Консультации	Всего	в том числе								Математ.	Средст.	Консульт.	Обязательная	в том числе								Математ.	Средст.	Консульт.	Обязательная	в том числе																																									
										Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект	Инд. проект	Лекции, уроки	Пр. занятия					Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект	Инд. проект	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия					Курс. проект	Инд. проект	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект	Инд. проект	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект	Инд. проект																												
Индекс, проект (входит в ср.)																												час	нед	час	нед	час	нед	час	нед	час	нед	час	нед	час	нед	час	нед	час	нед	час	нед	час	нед	час	нед	час	нед	час	нед	час	нед	час	нед																
Проведение государственных экзаменов																												час	нед																																														
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																												19	30	1	4482	1494	2988	1119	1825	24	20	864	288	576	260	298	18																																
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)																												19	30	1	4482	1494	2988	1119	1825	24	20	864	288	576	260	298	18																																
Экзамены (без учета ф.к. культуры)																												2								3								2								3								2								2							
Зачеты (без учета ф.к. культуры)																																																																											
Диффер. зачеты (без учета ф.к. культуры)																																				2								4								6								5								5							
Курсовые проекты (без учета ф.к. культуры)																																																				1																							
Курсовые работы (без учета ф.к. культуры)																																																																											

3132	1350	2088	900
3132	1350	2088	900