

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования  
по подготовке специалистов среднего звена

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
« Областной многопрофильный техникум»

по специальности среднего профессионального образования

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

по программе *базовой* подготовки

Квалификация: **менеджер**

Форма обучения: **заочная**

Нормативный срок освоения ППССЗ - **3 года 10 месяцев на базе среднего общего образования**

Профиль получаемого профессионального образования – **социально-экономический**

**р.п. Ардатов**  
**2017г**

**1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях).**

Курсы	Лабораторно-экзаменационная сессия	Самостоятельное изучение материала	Учебная практика (самостоятельное прохождение)	Производственная практика		Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
				по профилю специальности (самостоятельное прохождение)	преддипломная			
1	2	4	3	5	6	7	8	9
1 курс	4,5	38,5	0	0	0	0	9	52
2 курс	4,5	31,5	3	4	0	0	9	52
3 курс	6	30	3	4	0	0	9	52
4 курс	6	13	4	8	4	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>21</b>	<b>113</b>	<b>10</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>29</b>	<b>199</b>



## 2. План учебного процесса

индекс	Наименование циклов, разделов, модулей	Распределение по курсам				Кол-во контрольных работ	Обязательная учебная нагрузка обучения (очная форма)			Обязательная учебная нагрузка обучения (заочная форма)			Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам												
		Экзамен	Курс. работа	Зачёт	Диф.зачёт		максимальная	самостоятельная	обязательная	всего	В том числе			1 курс			2 курс			3 курс			4 курс		
											Обзор. уст. зан., ч	ЛПЗ, ч	Курс. работы	Обзор. уст. зан., ч	ЛПЗ, ч	Контр. работы, шт.	Обзор. уст. зан., ч	ЛПЗ, ч	Контр. работы, шт.	Обзор. уст. зан., ч	ЛПЗ, ч	Контр. работы, шт.	Обзор. уст. зан., ч	ЛПЗ, ч	Контр. работы, шт.
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
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>1</b>	-	-	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>642</b>	<b>214</b>	<b>428</b>	<b>40</b>	<b>18</b>	<b>22</b>	-	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	-	<b>4</b>	-
ОГСЭ.01	Основы философии	-	-	-	1	1	54	6	48	8	8	-	-	-	-	-	8	-	1	-	-	-	-	-	-
ОГСЭ.02	История	1	-	-	-	1	54	6	48	8	8	-	-	8	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-	-	-	1	1	202	36	166	22	-	22	-	-	6	-	-	6	-	-	6	1	-	4	-
ОГСЭ.04	Физическая культура	-	-	-	1	1	332	166	166	2	2	-	-	2	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>1</b>	-	-	-	<b>1</b>	<b>72</b>	<b>24</b>	<b>48</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	-	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ЕН.01	Математика	1	-	-	-	1	72	24	48	8	6	2	-	6	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>2</b>	-	-	<b>9</b>	<b>5</b>	<b>1263</b>	<b>421</b>	<b>842</b>	<b>162</b>	<b>88</b>	<b>74</b>	-	<b>24</b>	<b>14</b>	<b>2</b>	<b>20</b>	<b>22</b>	<b>1</b>	<b>44</b>	<b>30</b>	<b>2</b>	-	<b>8</b>	-
ОП.01	Экономика организации	1	-	-	-	-	156	52	104	18	12	6	-	-	-	-	12	6	-	-	-	-	-	-	-
ОП.02	Правовое обеспечение проф.деятельности	-	-	-	1	1	126	42	84	16	12	4	-	-	-	-	-	-	-	12	4	1	-	-	-
ОП.03	Бухгалтерский учет	-	-	-	1	1	108	36	72	14	8	6	-	-	-	-	8	6	1	-	-	-	-	-	-
ОП.04	Документационное обеспечение управления	-	-	-	1	-	126	42	84	12	10	2	-	-	-	-	-	-	-	10	2	-	-	-	-
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации	-	-	-	1	-	126	42	84	16	12	4	-	-	-	-	-	-	-	12	4	-	-	-	-
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-	-	-	1	-	102	34	68	12	2	10	-	-	-	-	-	-	-	2	10	-	-	-	-
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	-	-	-	1	1	102	34	68	18	12	6	-	12	6	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ОП.08	Иностранный язык в	1	-	-	1	1	249	83	166	34	-	34	-	-	8	-	-	10	-	-	8	1	-	8	-



	организациях общественного питания																								
УП.03	Учебная практика	-	-	-	1	-	36	-	36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	-	-	-	1	-	72	-	72	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>ПМ.04</b>	<b>Контроль качества продукции и услуг общественного питания</b>	<b>1 Э(к)</b>	-	-	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>378</b>	<b>78</b>	<b>300</b>	<b>46</b>	<b>28</b>	<b>18</b>	-	-	-	-	-	-	<b>18</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	
МДК 04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	-	-	-	1	1	126	42	84	26	16	10	-	-	-	-	-	-	16	10	1	-	-	-	
МДК 04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	-	-	-	1	1	108	36	72	20	12	8	-	-	-	-	-	-	2	-	-	10	8	1	
УП.04	Учебная практика	-	-	-	1	-	36	-	36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	-	-	-	1	-	108	-	108	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
<b>ПМ. 05</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>	<b>1э/1Э(к)</b>	-	-	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>621</b>	<b>147</b>	<b>474</b>	<b>76</b>	<b>40</b>	<b>36</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>40</b>	<b>36</b>	<b>1</b>	
МДК 05.01	Выполнение работ по профессии 16399 Официант	1	-	-	-	1	441	147	294	76	40	36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40	36	1	
УП.05	Учебная практика	-	-	-	1	-	72	-	72	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	-	-	-	1	-	108	-	108	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
<b>Всего</b>		<b>6Э/5 э(к)</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>30</b>	<b>17</b>	<b>5418</b>	<b>1494</b>	<b>3924</b>	<b>640</b>	<b>334</b>	<b>246</b>	<b>60</b>	<b>100</b>	<b>60</b>	<b>7</b>	<b>90</b>	<b>70</b>	<b>3</b>	<b>106</b>	<b>54</b>	<b>5</b>	<b>98</b>	<b>62</b>	<b>2</b>
ПДП.00	Производственная (преддипломная) практика				1																			4 н.	
ГИА	Государственная итоговая аттестация																							6 н.	
Консультации на учебную группу из расчёта 4 часа на одного обучающегося в год. <b>Государственная итоговая аттестация</b> <b>1. Программа базовой подготовки</b> выпускная квалификационная работа в форме: дипломной работы -выполнение дипломной работы с 20 мая по 16 июня 2021 г ( 4 недели) -защита дипломной работы с 17 июня по 30 июня 2021 г (2 недели)								<b>ВСЕГО</b>	Изучаемых дисциплин								160		160		160		160		
									Преддипломная практика								0		0		0		144		
									Курсовых проектов (работ)								-		-		1 (30 ч)		1 (30 ч)		
									Экзаменов								2		1/1 эк		1/1 эк		2/3 эк		
									Зачётов								-		-		-		-		
									Диф. Зачётов *								4		7		10		10		
									Контрольных работ								7		3		5		2		

### **3. Пояснительная записка**

#### **3.1. Нормативная база реализации**

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Областной многопрофильный техникум" разработан на основе: Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании Министерства образования и науки РФ приказ № 465 от 07.05.2014 года, зарегистрированного 11.06.2014 года № 32672 Министерством юстиции России, Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказа 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 действ. редакции), Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 (в действ. редакции) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; Приказа Министерства образования и науки РФ от 18.04 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»; Методических рекомендаций по организации учебного процесса по очно-заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования Министерства образования и науки РФ от 20 июля 2015 г. № 06-846; Устава и локальных актов ГБПОУ Областной многопрофильный техникум.

#### **3.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

1. Учебный план разработан для студентов, обучающихся на базе среднего общего образования по заочной форме обучения, которые приступают к обучению с 1 курса. Начало учебного года может переноситься образовательной организацией при реализации ППСЗ в заочной форме не более чем на три месяца с 1 сентября. Окончание учебного года определяется рабочим учебным планом для заочной формы обучения, который разрабатывается образовательным учреждением на основе ФГОС.
2. Максимальный объем обязательных аудиторных учебных занятий студентов в год составляет 160 академических часов.
3. Реализация учебного процесса при заочной форме обучения проводится в форме лабораторно-экзаменационных сессий. Продолжительность экзаменационных сессий составляет на 1 и 2 курсах – не более 30 календарных дней, на последующих – не более 40 календарных дней в учебном году. Сессия, в пределах отводимой на нее общей продолжительности времени, может быть разделена на несколько частей (периодов сессии), исходя из особенностей работы образовательной организации и контингента обучающихся. Сессия включает установочные занятия по дисциплинам и МДК, по которым предусматривается выполнение домашних контрольных работ или курсовых работ, лекции, лабораторные и практические занятия, промежуточную аттестацию.
4. Годовой бюджет времени при заочной форме обучения распределяется следующим образом: каникулы -9 недель (в том числе 2 недели в зимний период) на 1, 2,3 курсе; сессия на первом, втором курсе – 4,5 недели, сессия на третьем курсе – 6 недель, самостоятельное

изучение учебного материала – остальное время. На последнем курсе бюджет времени распределяется следующим образом: сессия 6 недель, преддипломная практика - 4 недели, государственная итоговая аттестация - 6 недель, каникулы в зимний период – 2 недели, самостоятельное изучение учебного материала – остальное время

5.Продолжительность занятий - 45 минут, занятия сгруппированы парами.

Продолжительность обязательных учебных (аудиторных) занятий не должна превышать 8 часов в день.

6. Наименование дисциплин и их группирование по циклам идентичны учебному плану для очной формы обучения.

7. В рабочем учебном плане по дисциплине "Физическая культура" предусматриваются занятия в объеме не менее 2-х часов на группу, которые проводятся как установочные. Программа данной дисциплины реализуется в течение всего периода обучения и выполняется студентом самостоятельно. Для контроля ее выполнения планируется проведение письменной контрольной работы. Программа дисциплины "Иностранный язык" реализуется в течение всего периода обучения.

8. При проведении лабораторных работ, практических занятий, при работе в компьютерном классе группа может делиться на подгруппы численностью не менее 12 человек, если это предусмотрено содержанием рабочей программы дисциплины, МДК, при наличии методических рекомендаций и учебно-методического комплекса.

9. Курсовая работа (проект) выполняется за счет времени, отводимого на изучение данной дисциплины, и в объеме, предусмотренном примерным учебным планом для очной формы обучения. Учебный план предусматривает выполнение 2-х курсовых работ в объеме 30 часов аудиторных занятий на группу по ПМ.02. МДК.02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания»; в объеме 30 часов аудиторных занятий на группу ПМ.03. МДК 03.01 «Маркетинг в организациях общественного питания».

10. Учебная и производственная практика (по профилю специальности) реализуются студентом самостоятельно с представлением и последующей защитой отчета. В период изучения ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих на производственной практике (по профилю специальности) студент должен выполнить работы по профессии 16399 Официант. По результатам освоения профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих присваивается квалификация – Официант 3 разряда.

Преддипломная практика является обязательной для всех обучающихся, проводится после последней сессии и предшествует ГИА.

Преддипломная практика реализуется обучающимся по направлению образовательной организации, реализующей профессиональные программы подготовки специалистов среднего звена в объеме не более 4 недель..

Наименование модуля	Наименование практики	Кол-во недель, часов
ПМ.01. Организация питания в организациях общественного питания	Учебная практика	3 н., 108 ч
	Производственная практика (по профилю специальности)	4 н., 144 ч.
ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	Учебная практика	3 н., 108 ч
	Производственная практика (по профилю специальности)	4 н., 144 ч.
ПМ.03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	Учебная практика	1 н., 36 ч.
	Производственная практика (по профилю специальности)	2 н., 72 ч.
ПМ 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	Учебная практика	1 н., 36 ч.
	Производственная практика (по профилю специальности)	3 н., 108 ч.
ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Учебная практика	2 н., 72 ч.
	Производственная практика (по профилю специальности)	3 н., 108ч.
Итого		26 н., 936 ч.



11. Консультации для студентов предусмотрены, из расчёта 4 часа в год на каждого студента. Формы их проведения – групповые и индивидуальные. Консультации проводятся как в межсессионный период, так и в период проведения сессий.

12. С целью оценки и контроля результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются: входной, текущий и итоговый контроль. Система контроля и оценки процесса и результатов освоения ППССЗ осуществляется в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся ГБПОУ Областной многопрофильный техникум. Оценивание результатов производится по пятибалльной шкале. Конкретные формы и виды контроля определяются ведущим преподавателем.

13. Организация самостоятельной работы студентов учитывает специфику вида деятельности, определяемого ФГОС СПО, виды и тематика внеаудиторной самостоятельной работы студента отражены в рабочих программах дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с их содержанием.

### **3.3 Формирование вариативной части ОПОП.**

Выделенные ФГОС СПО по специальности по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании 900 часов вариативной части ППССЗ, использованы с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, следующим образом:

- цикл общепрофессиональных дисциплин – 134 часа, в том числе введена новая дисциплина ОП.10 «Основы предпринимательства» - 44 ч
- профессиональные модули - 766 часов.

### **3.4 Порядок аттестации обучающихся.**

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в соответствии с Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ Областной многопрофильный техникум в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена, экзамена (квалификационного). Конкретные формы и процедуры текущего контроля, промежуточной аттестации по дисциплинам и МДК, профессиональным модулям разрабатываются техникумом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса или практики. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится по учебной дисциплине или междисциплинарному курсу в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. По завершению освоения каждого профессионального модуля проводится экзамен (квалификационный), направленный на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» федерального государственного образовательного стандарта. Итогом проверки является однозначное решение: вид профессиональной деятельности «освоен» / «не освоен», с выставлением оценки. По результатам освоения профессионального модуля для выполнения работ по профессиям рабочих или должностям служащих присваивается квалификация и выдается документ (свидетельство). Итоги квалификационного экзамена протоколируются. Протоколы подписываются Председателем и членами аттестационной комиссии. Промежуточная аттестация в форме экзамена (квалификационного) проводится по профессиональному модулю в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Экзамены по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам (разделам) проводятся в период лабораторно-экзаменационных сессий, установленных календарным учебным графиком. Количество экзаменов в учебном году не должно превышать 8. Количество зачетов и дифференцированных зачетов не должно превышать 10 в год (без учета зачетов по физической культуре). Общее количество обязательных контрольных работ в году должно быть не более 10, по одной учебной дисциплине, междисциплинарному курсу (разделу) - не более 2

### **3.5. Форма проведения ГИА.**

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 16.08.2013 г. № 968 (в ред. Приказов Минобрнауки РФ от 31.01.2014 N 74), ежегодно пересматриваемой и утверждаемой Программой государственной итоговой аттестации и предусматривает выполнение выпускной квалификационной работы в форме: дипломной работы (6 недель). Выполнение дипломной работы - всего 4 недели и защита дипломной работы - всего 2 недели. Тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Материалы для проведения государственной итоговой аттестации утверждаются директором техникума после согласования с методической комиссией и работодателем.

#### **4.Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских**

##### **Кабинеты:**

гуманитарных и социально-экономических дисциплин;

математики;

иностранного языка;

правового обеспечения профессиональной деятельности;

технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;

физиологии питания и санитарии;

товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;

экономики и финансов;

организации и технологии отрасли;

организации обслуживания в организациях общественного питания;

организации и технологии обслуживания в барах;

менеджмента и управления персоналом;

маркетинга;

психологии и этики профессиональной деятельности;

бухгалтерского учета;

документационного обеспечения управления;

безопасности жизнедеятельности;

стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия;

основ философии;

истории.

### **Лаборатории:**

информационно-коммуникационных технологий;

технологии приготовления пищи.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

### **Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

банкетный зал;

актовый зал.