Учебный план

Автономная некоммерческая организация профессиональная образовательная организация

"Колледж администрирования и современных технологий"

по специальности среднего профессионального образования

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

по программе базовой подготовки

Квалификация - Менеджер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Утверждаю:

Директор колледжа

К.М.Голод

"31" августа 2017 г.

1. Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29.IX - 5.X	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27.X - 2.XI	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29.XII - 4.I	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26.I - 1.II	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23.II - 1.III	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30.III - 5.IV	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27.IV - 3.V	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29.VI - 5.VII	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27.VII - 2.VIII	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					17													=	=			22																				::	::	=	=	=	=	=	=	=	=
2					16												::	=	=			17														::	0	0	0	0	0	0	8	=	=	=	=	=	=	=	=
3					12								::	0	0	8	8	=	=			17														::	0	0	0	0	8	8	=	=	=	=	=	=	=	=
4					12								0	0	0	8	8	=	=			9							::	0	8	8	8	x	x	x	x	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III								

Обозначения:

Теоретическое обучение	Практика учебная	Производственная практика (по профилю специальности)	Производственная практика (преддипломная)	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Подготовка к государственной (итоговой) аттестации	Каникулы
	0	8	x	: :	III	Δ	=

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю специальности	Производственная практика преддипломная	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего
1	39				2		11	52
2	33	6	1		2		10	52
3	29	6	4		2		11	52
4	21	4	5	4	1	6	2	43
Итого	**122**	**16**	**10**	**0**	**7**	**0**	**34**	**199**

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)			Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Практика (час.)		Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
							Обязательная аудиторная													
								в т. ч.					1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		экзамен	зачет	контрольная работа	максимальная	самостоятельная работа	всего занятий	занятия на уроках	лабораторных работ и практических занятий	курсовых работ (проектов)	учебная	производственная (по профилю специальности)	1 семестр 17 недель	2 семестр 22 недель	3 семестр 16 недель	4 семестр 17 недель	5 семестр 12 недель	6 семестр 17 недель	7 семестр 12 недель	8 семестр 9 недель
	Обязательная часть учебных циклов ППССЗ	**13**	**39**	**27**	**6588**	**2196**	**4392**	**2182**	**2170**	**40**	**576**	**360**	**612**	**792**	**576**	**612**	**432**	**612**	**432**	**324**
.00	**Общеобразовательный цикл**	**3**	**10**	**17**	**2106**	**702**	**1404**	**745**	**659**				**612**	**792**						
	Общие учебные дисциплины	**2**	**6**	**6**	**1274**	**424**	**850**	**404**	**446**				**374**	**476**						
)УД. 01	Русский язык и литература				*293*	*98*	*195*	*129*	*66*				*85*	*110*						
)УД. 01.01	Русский язык	2		1	117	39	78	54	24				34	44						
)УД. 01.02	Литература		1,2		176	59	117	75	42				51	66						
)УД. 02	Иностранный язык			1,2	176	59	117		117				51	66						
)УД. 03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия				*351*	*117*	*234*	*114*	*120*				*102*	*132*						
)УД. 03.01	Алгебра, начала математического анализа	2		1	234	78	156	60	96				68	88						
)УД. 03.02	Геометрия		1,2		117	39	78	54	24				34	44						
)УД. 04	История		1,2		175	58	117	105	12				51	66						
)УД. 05	Физическая культура		1,2*		175	58	117	2	115				51	66						
)УД. 06	Основы безопасности жизнедеятельности			1,2	104	34	70	54	16				34	36						
	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	**1**	**4**	**11**	**832**	**278**	**554**	**341**	**213**				**238**	**316**						
)УД. 07	Информатика			1,2	150	50	100	54	46				34	66						
)УД. 08	Обществознание		1,2		117	39	78	58	20				34	44						
)УД. 09	Экономика	2		1	108	36	72	48	24				34	38						
)УД. 10	Право			1,2	128	43	85	61	24				34	51						
)УД. 11	Естествознание			1,2	162	54	108	72	36				51	57						
)УД. 12	География			1,2	54	18	36	24	12				17	19						
)УД. 13	Экология			1,2	54	18	36	24	12				17	19						
)УД. 14	Индивидуальный учебный проект		1,2		59	20	39		39				17	22						
	Обязательная часть учебных циклов ППССЗ	**10**	**29**	**10**	**4482**	**1494**	**2988**	**1437**	**1511**	**40**	**576**	**360**			**576**	**612**	**432**	**612**	**432**	**324**
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**		**4**	**6**	**828**	**276**	**552**	**126**	**426**						**224**	**68**	**108**	**68**	**48**	**36**
ОГСЭ.01	Основы философии		3		62	14	48	32	16						48					
ОГСЭ.02	История		3		62	14	48	32	16						48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык		8	34567	186	20	166		166						32	34	24	34	24	18
ОГСЭ.04	Физическая культура		345678*		332	166	166	2	164						32	34	24	34	24	18
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи			3	96	32	64	30	34						64					
ОГСЭ.06	Психология делового общения		5		90	30	60	30	30								60			
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**			**1**	**72**	**24**	**48**	**20**	**28**						**48**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ЕН.01	Математика			3	72	24	48	20	28						48					
П.00	**Профессиональный цикл**	**10**	**25**	**3**	**3582**	**1194**	**2388**	**1291**	**1057**	**40**	**576**	**360**			**304**	**544**	**324**	**544**	**384**	**288**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**5**	**16**	**1**	**1796**	**599**	**1197**	**618**	**579**						**112**	**276**	**260**	**225**	**216**	**108**
ОП.01	Экономика организации	4			102	34	68	38	30							68				

ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности		5		72	24	48	26	22								48			
ОП.03	Бухгалтерский учет	6	5		174	58	116	78	38								48	68		
ОП.04	Документационное обеспечение управления			4	76	25	51	28	23							51				
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции		7		126	42	84	48	36										84	
ОП.06	Информационные и коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		3		72	24	48	24	24						48					
ОП.07	Техническое оснащение организации общественного питания и охрана труда	8	7		153	51	102	68	34										48	54
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации		4567		204	68	136		136							38	36	38	24	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		5		102	34	68	20	48								68			
ОП.10	Калькуляция и учет в общественном питании	3			96	32	64	38	26						64					
ОП.11	Гостиничная индустрия	5			90	30	60	32	28								60			
ОП.12	Организация обслуживания в ресторанном бизнесе		6		102	34	68	48	20									68		
ОП.13	Эстетика в оформлении и декорировании блюд и закусок		4		77	26	51	31	20							51				
ОП.14	Основы рекламы		7		90	30	60	38	22										60	
ОП.15	Бизнес-планирование		8		81	27	54	34	20											54
ОП.16	Основы логистики		6		77	26	51	29	22									51		
ОП.17	Основы предпринимательской деятельности		4		102	34	68	38	30							68				
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**5**	**9**	**2**	**1786**	**595**	**1191**	**673**	**478**	**40**	**576**	**360**			**192**	**268**	**64**	**319**	**168**	**180**
ПМ.01	**Организация питания в организациях общественного питания**	**5Эк**	**2**	**1**	**492**	**164**	**328**	**170**	**138**	**20**	**144**	**72**	**0**	**0**	**192**	**136**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	3			120	40	80	46	34						80					
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	4	3		249	83	166	78	68	20					64	102				
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена		4	3	123	41	82	46	36						48	34				
УП.01.01	Учебная практика		4*								144					4 нед				
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)		4,5*									72				1 нед	1 нед			
ПМ.02	**Организация обслуживания в организациях общественного питания**	**8Эк**	**4**		**522**	**174**	**348**	**200**	**128**	**20**	**144**	**108**	**0**	**0**	**0**			**0**	**168**	**180**
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	8	7		225	75	150	78	52	20									96	54
МДК.02.02	Психология и этика в профессиональной деятельности		8		108	36	72	40	32											72
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом организациях общественного питания		7,8		189	63	126	82	44										72	54
УП.02.01	Учебная практика		7,8*								144								3 нед	1 нед
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)		8*									108								3 нед
ПМ.03	**Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания**	**6Эк**	**1**	**1**	**198**	**66**	**132**	**78**	**54**		**72**	**72**	**0**	**0**	**0**	**68**	**64**		**0**	**0**
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	5	4	5	198	66	132	78	54							68	64			
УП.03.01	Учебная практика		5*								72						2 нед			
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)		6*									72						2 нед		
ПМ.04	**Контроль качества и услуг общественного питания**	**7Эк**	**1**		**478**	**159**	**319**	**189**	**130**	**0**	**144**	**72**	**0**	**0**	**0**	**0**		**319**		
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия		6		229	76	153	97	56									153		
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	6			249	83	166	92	74									166		
УП.04.01	Учебная практика		6*								144							4 нед		
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)		7*									72							2 нед	
ПМ.05	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	**4Эк**	**1**		**96**	**32**	**64**	**36**	**28**	**0**	**72**	**36**				**64**	**0**	**0**	**0**	**0**
УП.05.01	Организация деятельности официанта		4		96	32	64	36	28							64				
УП.05.01	Учебная практика		4*								72					2 нед				

П.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)		5*									36					1 нед			
	Всего часов обучения				**6588**	**2196**	**4392**	**2182**	**2170**	**40**	**576**	**360**	**612**	**792**	**576**	**612**	**432**	**612**	**432**	**324**
ДП.00	**Производственная практика (преддипломная)**																	**4нед**		**4нед**
ИА.00	**Государственная (итоговая) аттестация**																	6нед		6нед
	1. Выпускная квалификационная работа																	6нед.		6нед.
ИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы с 18.05 по 14.06 (4 недели)																	4 нед.		4 нед.
ИА.02	Защита выпускной квалификационной работы с 15.06 по 28.06 (2 недели)																	2 нед.		2 нед.
.00	Консультации на одного обучающегося на каждый учебный год - 4 часа					**Всего**	дисциплин и МДК						14	14	11	11	9	8	8	7
	* не входит в общее количество зачетов и экзаменов						учебной практики									216	72	144	108	36
							производственной практики/ преддипломной практики									36	72	72	72	108/144
							экзаменов							3	2	2	2	2		2
							зачетов						5	5	4	6	5	4	6	4
							контрольных работ						10	7	4	2	2	1	1	

4. Учебная и производственная практика

№ п/п	Наименование	Семестр	Недель
УП.00	Учебная практика	4,5,6,7,8	16
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)	4,5,6,7,8	10
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	6	4
	Всего:		30

5. Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.

№ п/п	Наименование
	Кабинеты:
1.	Гуманитарных и социально-экономических дисциплин
2.	Иностранного языка
3.	Математики
4.	Правового обеспечения профессиональной деятельности
5.	Технического оснащения организации общественного питания и охраны труда
6.	Физиологии питания, санитарии и гигиены
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.	Междисциплинарных курсов
18.	Безопасности жизнедеятельности
19.	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.	Место для стрельбы
	Залы:
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2.	Актовый зал

Пояснения к учебному плану

1. Учебный план разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. № 465, зарегистрированным в Минюсте России 11 июня 2014 г. № 32672 Рекомендациями 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 Минобрнауки России от 17.03.2015г. № 06-259), Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 с изменениями от 15 декабря 2014 г. № 1580, зарегистрированным в Минюсте России 15 января 2015 г. № 35545, Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291, приказом Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 г. № 1199 " Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования", Приказом Министерства образования и науки РФ от 5 июня 2014 г. № 632.

2. Начало учебных занятий - 01 сентября, окончание - в соответствии с календарным учебным графиком

3. Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

4. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

5. Общеобразовательный учебный цикл реализуется по социально-экономическому профилю. Определены дисциплины по выбору из обязательных предметных областей: "Информатика", "Обществознание", "Экономика", "Право", "Естествознание", "География", "Экология". Дисциплина "Индивидуальный учебный проект", включенная в общеобразовательный учебный цикл, направлена на формирование общих компетенций и метапредметных результатов освоения основной образовательной программы. Тематика проектов разрабатывается предметно-цикловыми комиссиями общеобразовательных дисциплин с учетом профиля обучения и осваиваемой специальности.

6. Объем времени (1350 часов), отведенный на вариативную часть учебных циклов ППССЗ, использован следующим образом: 186 часов на увеличение часов дисциплин учебного цикла ОГСЭ - из них на введение дисциплин: "Управленческая психология" - 90 часов, "Русского языка и культуры речи" - 96 часов; 734 часа на увеличение часов общепрофессиональных дисциплин - из них на введение дисциплин: "Калькуляция и учет в общественном питании " - 96 часов, "Технология гостиничного сервиса " - 90 часов, "Современные ресторанные технологии" - 102 часа, "Профессиональная эстетика" - 77 часов, "Организация рекламной деятельности" - 90 часов, "Бизнес-планирование" - 81 час, "Международный сервис" - 77 часов, "Основы предпринимательской деятельности в сфере сервиса" - 102 часа; 430 часов на увеличение объема часов профессиональных модулей.

7. Объем часов по дисциплине "Физическая культура" реализуется как за счет часов, указанных в учебном плане, так и за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях.

8. По завершении изучения дисциплин общеобразовательного цикла предусмотрены экзамены: во 2-ом семестре по дисциплинам "Русский язык и литература" и "Математика: алгебра, начала математического анализа" проводятся письменные экзамены, по дисциплине "Экономика" - устный экзамен; Индивидуальный проект - защита проекта. По завершении изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей предусмотрены экзамены: "Калькуляция и учет в общественном питании" - 3 семестр, "Экономика организации" - 4 семестр, "Гостиничная индустрия" - 5 семестр, "Бухгалтерский учет" - 6 семестр, "Техническое оснащение организации общественного питания и охрана труда" - 8 семестр, МДК.01.01 "Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания" - 3 семестр, МДК 01.02 "Организация и технология производства продукции общественного питания" - 4 семестр, МДК.03.01 "Маркетинг в организациях общественного питания" - 5 семестр, МДК.04.02 "Контроль качества продукции и услуг общественного питания" - 6 семестр, МДК.02.01 "Организация обслуживания в организациях общественного питания" - 8 семестр. По освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения проводится экзамен (квалификационный), по итогам проверки которого выносится решение: "вид профессиональной деятельности освоен/не освоен" с оценкой.

9. Контрольные работы и зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин или междисциплинарных курсов.

10. Выполнение курсовоых работ является видом учебной работы по учебной дисциплине ПМ.01 "Организация питания в организациях общественного питания" и ПМ.02 "Организация обслуживания в организациях общественного питания", которые реализуются в пределах времени, отведенного на их изучение.

11. Консультации предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательных учреждением.

12. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей рассредоточенно и концентрированно, чередуясь с теоретическими и практическими занятиями. Учебная практика в объеме 16 недель предусмотрена по ПМ.01 "Организация питания в организациях общественного питания" - 4 недели (4 семестр), ПМ.05 "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих" - 2 недели (4 семестр), ПМ.03 "Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания" - 2 недели (5 семестр), ПМ.04 "Контроль качества и услуг общественного питания" - 4 недели (5 семестр), ПМ.02 "Организация обслуживания в организациях общественного питания" - 4 недели (7,8 семестр). Производственная практика (по профилю специальности) в объеме 10 недель реализуется по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности: ПМ 01 "Организация питания в организациях общественного питания" - 2 недели (4,5 семестр); ПМ.02 "Организация обслуживания в организациях общественного питания"- 3 недели (8 семестр); ПМ.03 "Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания" - 2 недели (6 семестр); ПМ.04 "Контроль качества и услуг общественного питания" - 2 недели (7 семестр), ПМ.05 "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих" - 1 неделя (5 семестр) .

13. Практические занятия как составная часть профессионального цикла проводится в виде фантомного курса в специально оборудованных кабинетах. Учебная практика проводится в лаборатории под руководством преподавателя. Продолжительность учебной практики составляет 6 академических часов в день.

14. В период прохождения учебной и производственной (по профилю специальности) практик, предусмотренной в рамках ПМ.05 "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих", студенты осваивают профессию из Перечня профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках основной профессиональной образовательной программы СПО: 16399 "Официант".

15. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы в соответствии с п. 1 ст. 13 Федерального закона "О воинской обязанности и военной службе" от 28 марта 1998 г. № 53-ФЗ (в редакции, введенной в действие с 9 января 2017 года Федеральным законом от 28 декабря 2016 года № 512-ФЗ).

16. Государственная итоговая аттестация предусмотрена в виде выпускной квалификационной работы.

Согласовано:

Заместитель директора по УМР

Председатели предметных (цикловых) комиссий: