

**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 - 2 года 10 месяцев

на базе среднего общего образования



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

**1. Календарный учебный график**

Сентябрь	1 - 7	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	Теоретическое обучение				Обозначения:													
																		29.IX - 5.X				Теоретическое обучение	Практика учебная	Производительная практика (по профилю специальности)	Производственная практика (преддипломная)	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Подготовка к государственной (итоговой) аттестации	Канкулы						
																		22 - 28	15 - 21	8 - 14	1 - 7									16	12	9	5		
Октябрь	6 - 12	20 - 26	13 - 19	7	8														83	16	10	4	5	6	23	147									
		27.X - 2.XI																																	
		20 - 26	13 - 19	7	8	9	5																												
Ноябрь	3 - 9	10 - 16	11	12	13														1	33	6	1	2	10	52	52									
		24 - 30	17 - 23	10	11																														
		27.X - 2.XI																																	
Декабрь	1 - 7	3 - 9	10	11	12	13	14	15	16	17							8	8	8	8	9	17	17	9	12	43									
		22 - 28	15 - 21	8 - 14	1 - 7	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31																				
		29.XII - 4.I																																	
Январь	5 - 11	19 - 25	20	21	22							8	8	8	8	9	17	17	9	12	43	43	43	43											
		12 - 18	19	20	21	22	23	24	25	26	27														28	29	30	31							
		26.I - 1.II																																	
Февраль	2 - 8	16 - 22	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26							8	8	8	8	9	17	17	9	12	43							
		9 - 15	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25											26						
		23.II - 1.III																																	
Март	9 - 15	2 - 8	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17							8	8	8	8	9	17	17	9	12	43		
		16 - 22	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31																		
		30.III - 5.IV																																	
Апрель	6 - 12	20 - 26	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31							8	8	8	8	9	17	17	9	12	43						
		13 - 19	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30																
		27.IV - 3.V																																	
Май	4 - 10	36	37	38	39							8	8	8	8	9	17	17	9	12	43	43	43	43											
		4 - 10	11	12	13	14	15	16	17	18	19														20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
		29.V - 4.VI																																	
Июнь	22 - 28	22 - 28	23	24	25	26	27	28	29	30	31							8	8	8	8	9	17	17	9	12	43								
		15 - 21	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30											31							
		29.VI - 5.VII																																	
Июль	6 - 12	43	44	45	46	47							8	8	8	8	9	17	17	9	12	43	43	43	43										
		20 - 26	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30														31									
		27.VII - 2.VIII																																	
Август	17 - 23	3 - 9	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17							8	8	8	8	9	17	17	9	12	43			
		10 - 16	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30											31		
		31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51											52		
		<b>Итого</b>		<b>83</b>	<b>16</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>23</b>	<b>147</b>																								

	8	:	:	III	Δ	=
--	---	---	---	-----	---	---



### 3. План учебного процесса

Наименование циклов, дисциплин, дисциплин, профессиональных модулей, МКД, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)			Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Практика (час.)		Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)						
	ЭКЗАМЕН	ЗАЧЕТ	КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА	максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			учебная	по профилю специальности	1 курс		2 курс		3 курс	
						всего занятий	занятия на уроках	лабораторных работ и практических занятий			курсовых работ (проектов)	1 семестр 16 недель	2 семестр 17 недель	3 семестр 12 недель	4 семестр 17 недель	5 семестр 12 недель
	10	29	10	4482	1494	2988	1437	1511	40	576	360	612	432	612	432	324
<b>Обязательная часть учебных циклов ППСЗ</b>																
<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>																
ГСЭ.01 Основы философии		1		62	14	48	32	16								
ГСЭ.02 История		1		62	14	48	32	16								
ГСЭ.03 Иностранный язык		6	12345	186	20	166		166								
ГСЭ.04 Физическая культура		123456*		332	166	166	2	164								
ГСЭ.05 Русский язык и культура речи			1	96	32	64	30	34								
ГСЭ.06 Психология делового общения		3		90	30	60	30	30								
<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>																
М.01 Математика		1		72	24	48	20	28								
<b>Профессиональный цикл</b>																
<b>Профессиональные дисциплины</b>																
П.00 <b>Общепрофессиональные дисциплины</b>																
П.01 Экономика организации		2		102	34	68	38	30								
П.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности		3		72	24	48	26	22								
П.03 Бухгалтерский учет		4		174	58	116	78	38								
П.04 Документационное обеспечение управления			2	76	25	51	28	23								
П.05 Финансы и валютно-финансовые операции		5		126	42	84	48	36								
П.06 Информационные и коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		1		72	24	48	24	24								
П.07 Техническое оснащение организации общественного питания и охрана труда		6		153	51	102	68	34								
П.08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации			2,3,4,5	204	68	136		136								
П.09 Безопасность жизнедеятельности		3		102	34	68	20	48								
П.10 Калькуляция и учет в общественном питании		1		96	32	64	38	26								
П.11 Гостиничная индустрия		3		90	30	60	32	28								
П.12 Организация обслуживания в ресторанном бизнесе		4		102	34	68	48	20								
П.13 Эстетика в оформлении и декорировании блюд и закусок		2		77	26	51	31	20								
П.14 Основы рекламы		5		90	30	60	38	22								
П.15 Бизнес-планирование		6		81	27	54	34	20								
П.16 Основы логистики		4		77	26	51	29	22								
П.17 Основы предпринимательской деятельности		2		102	34	68	38	30								
<b>Профессиональные модули</b>																
М.00 <b>Профессиональные модули</b>		5	2	1786	595	1191	673	478	40	576	360	268	64	319	168	180
М.01 Организация питания в организациях общественного питания		30к	2	492	164	328	170	138	20	144	72	192	0	0	0	0



АДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	1			120	40	80	46	34							80						
АДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	2	1		249	83	166	78	68	20						64	102					
АДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена		2	1	123	41	82	46	36							48	34					
УП.01.01	Учебная практика		2*							144							4 нед					
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)		2,3*														1 нед					
<b>ИМ.02</b>	<b>Организация обслуживания в организациях общественного питания</b>	<b>6Эк</b>	<b>4</b>		<b>522</b>	<b>174</b>	<b>348</b>	<b>200</b>	<b>128</b>	<b>20</b>	<b>144</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>168</b>	<b>180</b>	<b>0</b>						
АДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	6	5		225	75	150	78	52	20							96	54				
АДК.02.02	Психология и этика в профессиональной деятельности		6		108	36	72	40	32									72				
АДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом организациях общественного питания		5,6		189	63	126	82	44								72	54				
УП.02.01	Учебная практика		5,6*							144							3 нед	1 нед				
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)		6*								108							3 нед				
<b>ИМ.03</b>	<b>Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</b>	<b>4Эк</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>198</b>	<b>66</b>	<b>132</b>	<b>78</b>	<b>54</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>64</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>						
АДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	3	2	3	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											
<b>ИМ.04</b>	<b>Контроль качества и услуг общественного питания</b>	<b>5Эк</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>478</b>	<b>159</b>	<b>319</b>	<b>189</b>	<b>130</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>319</b>	<b>0</b>	<b>0</b>						
АДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия		4		229	76	153	97	56								153					
АДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	4			249	83	166	92	74								166					
УП.04.01	Учебная практика		4*							144							4 нед					
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)		5*								72											2 нед
<b>ИМ.05</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>	<b>3Эк</b>	<b>1</b>	<b>96</b>	<b>32</b>	<b>64</b>	<b>36</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>64</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
УП.05.01	Организация деятельности официанта		2		96	32	64	36	28								64					
УП.05.01	Учебная практика		2*							72							2 нед					
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)		3*								36											1 нед
<b>ИДП.00</b>	<b>Всего часов обучения</b>			<b>4482</b>	<b>1494</b>	<b>2988</b>	<b>1437</b>	<b>1511</b>	<b>40</b>	<b>576</b>	<b>360</b>	<b>576</b>	<b>612</b>	<b>432</b>	<b>324</b>	<b>432</b>	<b>612</b>	<b>432</b>	<b>432</b>	<b>612</b>	<b>432</b>	<b>324</b>
<b>ИИА.00</b>	<b>Производственная практика (преддипломная)</b>																<b>4 нед</b>				<b>4 нед</b>	
	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>																<b>б нед</b>				<b>б нед</b>	
	<b>1. Выпускная квалификационная работа</b>																<b>б нед</b>				<b>б нед</b>	
ИИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы с 18.05 по 14.06 (4 недели)																				4 нед	4 нед
ИИА.02	Защита выпускной квалификационной работы с 15.06 по 28.06 (2 недели)																				2 нед	2 нед
С.00	Консультации на одного обучающегося на каждый учебный год - 4 часа															11	11	9	8	8	8	7
	* не входит в общее количество зачетов и экзаменов																216	72	144	108	108	36
						<b>Всего</b>											36	72	72	72	72	108/144
																	2	2	2	2	2	2
																	4	6	5	4	6	4
																	4	2	2	2	2	1



4. Учебная и производственная практика

5. Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.

№ п/п	Наименование	Семестр	Неделя	№ п/п	Наименование
УП.00	Учебная практика	2,3,4,5,6	16		<b>Кабинеты:</b>
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)	2,3,4,5,6	10	1.	Гуманитарных и социально-экономических дисциплин
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	6	4	2.	Иностранного языка
	<b>Всего:</b>		30	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
					<b>Лаборатории</b>
				1.	Информационно-коммуникационных технологий
				2.	Технологии приготовления пищи
					<b>Спортивный комплекс:</b>
				1.	Спортивный зал
				2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
				3.	Место для стрельбы
					<b>Залы:</b>
				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 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 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. Объем времени (1350 часов), отведенный на вариативную часть учебных циклов ППСЗ, использован следующим образом: 186 часов на увеличение часов дисциплин учебного цикла ОГЭС - 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 ресторанно-эстетика" - 102 часа, "Профессиональная этика" - 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.
  6. 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.
  7. По завершении изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей предусмотрены экзамены: "Калькуляция и учет в общественном питании" - 1 семестр, "Экономика организации" - 2 семестр, "Гостиничная индустрия" - 3 семестр, "Бухгалтерский учет" - 4 семестр, "Техническое оснащение организации общественного питания и охрана труда" - 6 семестр, МДК.01.01 "Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания" - 1 семестр, МДК 01.02 "Организация и технология производства продукции общественного питания" - 2 семестр, МДК.03.01 "Маркетинг в организациях общественного питания" - 3 семестр, МДК.04.02 "Контроль качества производства продукции и услуг общественного питания" - 4 семестр, МДК.02.01 "Организация обслуживания в организациях общественного питания" - 6 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.
  8. Контрольные работы и зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин или междисциплинарных курсов.
  9. Выполнение курсовых 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.
  10. Консультации предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательных учреждений.
  11. 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 (2 семестр), ПМ.05 "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих" - 2 недели (2 семестр). ПМ.03 "Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания" - 2 недели (3 семестр). ПМ.02 "Организация обслуживания в организациях общественного питания" - 4 недели (5.6 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 (2.3 семестр); ПМ.02 "Организация обслуживания в организациях общественного питания" - 3 недели (6 семестр); ПМ.03 "Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания" - 2 недели (4 семестр); ПМ.04 "Контроль качества и услуг общественного питания" - 2 недели (5 семестр). ПМ.05 "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих" - 1 неделя (3 семестр).



12. Практические занятия как составная часть профессионального цикла проводятся 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.
13. 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".
14. 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).
15. Государственная итоговая аттестация предусмотрена в виде выпускной квалификационной работы.

Согласовано:

Заместитель директора по УМР

Председатели предметных (цикловых) комиссий: