

Согласовано

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области

Утверждаю

Директор

Самохвалов С.В.

ООО "Академия" г. Волгоград
Зав. учебно-метод. кабинетом
М.С. Лукин

22.08.2019

22.08.2019



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.01

Организация обслуживания в общественном питании

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

уровень образования основного общего образования

квалификация:

Менеджер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ:

3г 10м

год начала подготовки по УП

2016

профиль получаемого профессионального образования

Социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 07.05.2014

№ 465

59	ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда			3				72	24			48	24	24												72	24	48	24	24	
60	ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации			6				309	103			206	206																		
61	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			6				102	34			68	20	48																	
62	*																															
64	ПМ	Профессиональные модули	7	6	7		9	2706	902			1804	957	832			15															
66	ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания	1	1	1		2	432	144			288	170	118																		
68	МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукция общественного питания			4				174	58			116	58	58																	
69	МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания					4	180	60			120	60	60																		
70	МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена					4	78	26			52	52																			
71	МДК*																															
73	УП.01.01	Учебная практика (модуль 1)		4		РП	час	216				216	нед	6			час		нед		час		нед		час		нед					
74	УП*																															
75	ПП*																															
76	ПП*																															
78	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	4																													
79		Всего часов с учетом практик						648				504																				
81	ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	1	1	1		2	672	224			448	211	222			15															
83	МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания			5				270	90			180	90	90																	
84	МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности					5	129	43			86	44	42																		
85	МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания					5	273	91			182	77	90			15															
86	МДК*																															
88	УП*																															
90	ПП.02.01	Производственная практика (модуль 2)		6		РП	час	180				180	нед	5			час		нед		час		нед		час		нед					
91	ПП*																															
93	ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	6																													
94		Всего часов с учетом практик						852				628																				
96	ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	1	1	1				105	35			70	36	34																	
98	МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания			8				105	35			70	36	34																	
99	МДК*																															
	УП*																															
	ПП.03.01	Производственная практика (модуль 3)		8		РП	час	36				36	нед	1			час		нед		час		нед		час		нед					
	ПП*																															
	ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	8																													
		Всего часов с учетом практик						141				106																				
	ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	1	1	1		1	96	32			64	32	32																		
	МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия			8				48	16			32	16	16																	
	МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания					8	48	16			32	16	16																		
	МДК*																															
	УП*																															
	ПП.04.01	Производственная практика (модуль 4)		8		РП	час	36				36	нед	1			час		нед		час		нед		час		нед					
	ПП*																															
	ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	8																													
		Всего часов с учетом практик						132				100																				
	ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	1	1	1				141	47			94	48	46																	
	МДК.05.01	Выполнение работ по профессии Официант			4				141	47			94	48	46																	
	МДК*																															
	УП.05.01	Учебная практика (модуль 5)		4		РП	час	108				108	нед	3			час		нед		час		нед		час		нед					

Индекс	Содержание
ОК 1	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
ПК 1.1	ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ПК 1.2	ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.
ПК 1.3	ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.
ПК 1.4	ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
ПК 2.1	ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
ПК 2.2	ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
ПК 2.3	ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
ПК 2.4	ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ПК 2.5	ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
ПК 2.6	ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
ПК 3.1	ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
ПК 3.2	ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
ПК 3.3	ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.
ПК 4.1	ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
ПК 4.2	ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
ПК 4.3	ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.
ПК 5.1	ПК 5.1. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

№	Наименование
	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;
3	актовый зал.

	<p>Пояснения</p> <p>"Нормативно-правовую базу разработки данного учебного плана составляют: - Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; - Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464; - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 г. № 465. - Методическими рекомендациями Министерства образования и науки РФ; - Устав ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»; - Локальные нормативные документы, регламентирующие образовательный процесс в ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»." Исходными документами для разработки рабочего учебного плана являются также Государственные требования и рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей.</p>
	<p>Колледж, реализуя ФГОС среднего общего образования в пределах основных образовательных программ с учетом профиля получаемого профессионального образования, соответствующий профиль обучения определяет самостоятельно, руководствуясь Рекомендациями Минобрнауки России. Учебный план определяет сводные данные по бюджету времени, нормативный срок обучения, квалификацию выпускника; перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин и профессиональных модулей, производственной практики по курсам и семестра, форм промежуточной аттестации, виды государственной итоговой аттестации. Начало учебных занятий 1 сентября, окончание 30 июня. Нагрузка обучающихся обязательными учебными занятиями составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность учебной недели – пятидневная; продолжительность занятий - спаренные уроки по 45 мин.</p>
	<p>Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы формируется в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта и среднего профессионального образования. Рабочий учебный план включает в себя как инвариативную, так и вариативную часть базисного учебного плана. Вариативная часть: для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, предусмотренный объем вариативной части 900 часа, который использован на увеличение часов в блоке "Профессиональные модули". За счет часов вариативной части были введены следующие профессиональные модули: - ПМ.06 Ресторанный сервис в станах мира - 354 часа - ПМ.07. Организация обслуживания в баре - 486 часов</p>
	<p>Остальные часы распределены на дисциплины и модули профессионального цикла. Колледж при разработке учебного плана основной профессиональной образовательной программы СПО, формируя общеобразовательный цикл, исходил из того, что в соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед., промежуточная аттестация – 2 нед., каникулярное время – 11 нед. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час), распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла на основе Рекомендаций Минобрнауки России. При этом на ОБЖ отведено 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241), на физическую культуру – по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889).</p>
	<p>Оценка качества освоения основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся. Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы оценивают с получением среднего (полного) общего образования в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена, зачета, дифференцированного зачета. По дисциплинам, не предусматривающим указанные формы контроля, выставляется итоговая оценка по текущей успеваемости. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет учебного времени отведенного на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Экзаменационные сессии как таковые не планируются, так как планируются экзамены по ходу окончания изучения той или иной учебной дисциплины или профессионального модуля. При планировании трех экзаменов на один семестр и на две недели – пять экзаменов, первый экзамен в таком случае планируется в первый день сессии, интервал между экзаменами не менее двух календарных дней..В период аттестации по модулю обязательно присутствует представитель работодателя. Система оценок по учебным дисциплинам и модулям остается пятибалльная: 5 (отл.), 4 (хор.), 3 (удовл.), 2 (неуд.).</p>

<p>Форма, порядок подготовки и проведения ГИА описаны в локальном акте колледжа и включает защиту выпускной квалификационной работы. Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. На подготовку к государственной итоговой аттестации отводится 4 недели и защиту выпускной квалификационной работы 2 недели. Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Учебным планом предусматриваются следующие виды практики: учебная, практика по специальности и производственная практика и проводится следующим образом: - учебная – путем чередования с теоретическими занятиями (рассредоточено); - практика по профилю специальности, проводится непрерывно (концентрированно); - практика преддипломная, проводится непрерывно (концентрированно).</p>
<p>Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются образовательной организацией 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, письменные, устные) определяются образовательной организацией. Таблица «Учебный план» содержит сведения о наименовании циклов, учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составляющих (МДК и практик), формах промежуточной аттестации и их количестве, максимальной, самостоятельной, обязательной аудиторной учебной нагрузке обучающихся, в том числе общем количестве обязательной аудиторной нагрузки и времени, отведенном на проведение лабораторных и практических занятий, курсовых работ сведения о распределении их по курсам и семестрам. В нижней части таблицы приводятся данные о суммарном объеме консультаций; формах и сроках государственной (итоговой) аттестации; указывается распределение по семестрам суммарных объемов учебной нагрузки по учебным дисциплинам и МДК (по циклам ОПОП), учебной и производственной практике, а также количество промежуточных аттестаций каждой формы.</p>
<p>Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности заполнена соответствует требованиям к условиям реализации ОПОП. При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации по ОПОП) планируется экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам присваивается выпускнику определенная квалификация. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен (с оценкой)». В зачетной книжке записывается будет иметь вид: «ВПД освоен» или «ВПД не освоен (с оценкой)».</p>
<p>Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик. По выбору ОУ возможно проведение промежуточной аттестации по отдельным элементам программы профессионального модуля. В этом случае рекомендуемая форма аттестации по учебной и/или производственной практике – З (зачет), по МДК – Э (экзамен) или ДЗ (дифференцированный зачет). Не рекомендуется проводить промежуточную аттестацию по составным элементам профессионального модуля (МДК или учебной и производственной практике), если объем обязательной аудиторной нагрузки по ним составляет менее 32 часов. Если модуль содержит несколько МДК, по выбору образовательного учреждения возможно проведение комбинированного экзамена или дифференцированного зачета по всем МДК в составе этого модуля. При этом рекомендуется учитывать результаты текущих форм контроля по каждому из МДК, использовать рейтинговые и/или накопительные системы оценивания.</p>
<p>По физической культуре промежуточная аттестация проводится каждый семестр, в последнем семестре форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет. Учебные дисциплины и профессиональные модули, в т.ч. введенные за счет часов вариативной части ОПОП, являются обязательными для аттестации элементами ОПОП, их освоение завершается одной из возможных форм промежуточной аттестации; для общепрофессиональных дисциплин, дисциплин циклов ОГСЭ и ЕН, профессиональных модулей возможны дополнительные промежуточные аттестации: Часы на курсовые работы (проекты) спланированы из расчета на одного студента, в этот объем времени входят все формы аудиторной нагрузки по сопровождению курсовых работ (проектов) обучающихся преподавателями, в т.ч. разъяснение особенностей курсового проектирования, знакомство с правилами оформления работ (проектов), обсуждение содержания работ, помощь в расчетах, проверка текстов и т.п. Форма государственной итоговой аттестации, порядок ее подготовки и проведения определены в колледже в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации, утвержденным директором колледжа в форме выполнения и защиты Выпускной квалификационной работы.</p>