

Утверждаю

Директор ГАПОУ ТО "Тюменский  
техникум индустрии питания,  
коммерции и сервиса"



29.08.2016

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области "Тюменский техникум индустрии  
питания, коммерции и сервиса"

*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 среднее общее образование

квалификация: менеджер

форма обучения заочная срок получения СПО и 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

## 1. График учебного процесса

К	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август								
	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	
У	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	31
Р	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	31
С	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	31	
1		СС													СС	СС							У7	У7	У7	У7	У7	У7	У7	У7	У7	У7	У7	У7	У7	У7			СС	СС	П1	П1	П1	П1	К	К	К	К	К	К	К	К	
2					СС										СС	СС											П2	П2	П2	П2					СС	СС									К	К	К	К	К	К	К	К	
3									СС	СС	СС			П3	П3										СС	СС	СС																		К	К	К	К	К	К	К	К	
3									СС	СС	СС																						ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	Д	Д	Д	Д	ВКР	ВКР	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	

Обозначения: **СС** Экзамен. сессия    **У** Учебная практика по ПМ    **П** Производственная практика по ПМ    **ПДП** Преддипломная практика    **Д** Подготовка к ГИА    **ВКР** Защита ВКР

## 2. Сводные данные по бюджету времени

К	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики						Подготовка к ГИА	Защита ВКР	Каникулы	Всего		
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)							Всего	Всего
	Всего	1 ПГ		2 ПГ		Всего	1 пг	2 пг	Всего	1 пг	2 пг	Всего	Всего	Всего							
Р	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
С	19	160	14	100	5	60	5	3	2	15		15	4		4				9	52	
2	34	160	14	100	20	60	5	3	2				4		4					9	52
3	35	160	12	80	23	80	6	3	3				2	2						9	52
3	26	160	13	80	13	80	6	3	3				5	1	4		4	2			43
<b>Всего</b>	<b>114</b>	<b>480</b>	<b>0</b>	<b>280</b>	<b>38</b>	<b>200</b>	<b>11</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>9</b>	<b>1</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>9</b>	<b>95</b>		



МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	Эк	1	258	86	172	20	6	14		6	14	1							
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	Э	1	186	62	124	20	6	14		6	14	1							
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	Эк	1	72	24	48	10	4	6		4	6	1							
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ					144													
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания			737	247	490	266	44	58	20			44	78	2					
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	Э		387	129	258	90	30	40	20			30	60						
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности	ДЗ	1	84	28	56	14	6	8				6	8	1					
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	ДЗ	1	266	90	176	18	8	10				8	10	1					
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ					144													
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания			114	45	69	90	8	10						8	10	1			
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	ДЗ	1	114	45	69	18	8	10						8	10	1			
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ					72													
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания			188	51	137	80	14	30								14	30	2	
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	Эк	1	102	27	75	22	6	16							6	16	1		
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	Эк	1	86	24	62	22	8	14							8	14	1		
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ					36													
ПМ.05	Выполнение работ по рабочей профессии «Официант, бармен»			510	170	340	632	32	60	0	32	60	2							
МДК.05.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	Эк	1	255	85	170	46	16	30		16	30	1							
МДК.05.02	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	Эк	1	255	85	170	46	16	30		16	30	1							
УП.01	Учебная практика	ДЗ					540													
<b>Всего</b>				<b>4482</b>	<b>1494</b>	<b>2988</b>	<b>1576</b>	<b>220</b>	<b>400</b>	<b>20</b>	<b>60</b>	<b>100</b>	<b>60</b>	<b>100</b>	<b>54</b>	<b>106</b>	<b>46</b>	<b>114</b>		
ПДП	Преддипломная практика																			4 нед
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация																			6 нед
Консультации по изучаемым дисциплинам в течении года из расчета 4 часов в год на каждого студента											8		8		9		10			
Государственная (итоговая) аттестация													15 нед							
1. Программа базовой подготовки																				
1.1 Дипломный проект (работа)												3	4	4 нед	2 нед		3	1 нед		
Выполнение дипломного проекта (работы) с 11.05.2020 по 05.06.2020 (всего 4 нед.)											4	3		6		7				
Защита дипломного проекта (работы) с 08.06.2020 по 20.06.2020 (всего 2 нед.)											1	1		1						
													6		4		5			8

## Пояснительная записка

Учебный план разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014г. №465 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (Зарегистрировано в Минюсте РФ 11 июня 2014 г. Регистрационный N 32672), методических рекомендаций по организации учебного процесса по очно – заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих основные профессиональные образовательные стандарты среднего профессионального образования ( Письмо от 20 июля 2015г. № 06-846 МО и НРФ, департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров)

На обязательные учебные(аудиторные) занятия в учебном году отводится 160 часов. Продолжительность обязательных учебных (аудиторных) занятий не превышает 8 часов в день. В межсессионный период выполняются домашние контрольные работы, количество которых в учебном году не более десяти, а по отдельной дисциплине - не более двух.

Начало учебного года в группах устанавливается не позднее 1 октября. Наименование дисциплин и их группирование по циклам идентично учебному плану очного обучения. В учебном плане приняты следующие сокращения: Э – экзамен; Эк – экзамен комплексный; З – недифференцированный зачет; ДЗ – дифференцированный зачет.

В соответствии с письмом Минобразования России от 30.12.1999 г. № 16-52-290ин/16-13, в рабочем учебном плане по дисциплине "Физическая культура" предусматриваются занятия в объеме не менее 2-х часов на группу. Программа данной дисциплины реализуется в течение всего периода обучения и выполняется обучающимся самостоятельно. Для контроля ее выполнения планируется проведение письменной контрольной работы. Программа дисциплины «Иностранный язык» реализуется в течении всего периода обучения.

Предусмотрено выполнение одной курсовой работы по междисциплинарному курсу «Организация обслуживания в организациях общественного питания» в объеме 20 часов. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по междисциплинарному курсу и реализуется в пределах времени, отведенного на изучение междисциплинарного курса.

Учебным планом предусмотрены экзамены комплексные по междисциплинарным курсам:

1 курс – МДК 01.01.Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания и МДК 01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания.

1 курс – МДК 05.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании и МДК 05.02. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах.

4 курс – МДК 04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия и МДК 04.02.Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

Консультации по изучаемым дисциплинам в течение года предусмотрены из расчета четырех часов в год на каждого студента

В соответствии с приказом Министерства образования России от 18.04.13 г № 291, в учебном плане указаны все виды практик в объеме практик очного обучения. Преддипломная практика проводится в организациях, направление деятельности которых, соответствует профилю подготовки обучающихся.

Вид государственной итоговой аттестации - защита выпускной квалификационной работы.

Факультативные дисциплины в рабочем учебном плане по заочной форме не предусматриваются.

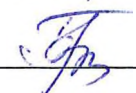
СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора



А.А.Харунова

Заведующий отделением



Т.А.Брякушина