

Департамент образования и науки Тюменской области

07-14-9-1
203 077-9

Утверждаю

Директор

Галанина М.А.

29.08.2014



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 основное общее образование

квалификация: менеджер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ:

3г 10м

год начала подготовки по УП

2014

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 07.05.2014

№ 465

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 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31	
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																																																					
II																																																					
III	8	8	8	8																																																	
IV																																																					

Обозначения:

<input type="checkbox"/>	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	<input type="checkbox"/>	Учебная практика	<input type="checkbox"/>	Подготовка к государственной итоговой аттестации
<input type="checkbox"/>	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox"/>	Производственная практика (по профилю специальности)	<input type="checkbox"/>	Государственная итоговая аттестация
<input type="checkbox"/>	Каникулы	<input type="checkbox"/>	Производственная практика (преддипломная)	<input type="checkbox"/>	Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп		
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика		Производственная практика (по профилю специальности)		Производственная практика (преддипломная)		Подготовка	Проведение						
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий				нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.							нед.	нед.
I	39	1404	17	612	22	792	2		2											11	52		
II	25	900	16	576	9	324	2	1	1	15										10	52		
III	31	1116	12	432	19	684	2	1	1			8	4	4						11	52		
IV	27	972	14 1/2	522	12 1/2	450	1	1/2	1/2			3	2	1	4		4	4	2	2	43		
Всего	122	4392		2142		2250	7			15			11	4	4		4	2		34	199		

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК			
1	Экз	Комплексный экзамен	3	[3]	МДК.05.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	▼	<input checked="" type="checkbox"/>
				[3]	МДК.05.02 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
2	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	▼	<input checked="" type="checkbox"/>
				[4]	МДК.01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания	▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
				[8]	МДК.04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	▼	<input checked="" type="checkbox"/>
				[8]	МДК.04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК			
					▼	☒	
3	Экз	Комплексный экзамен	8		▼	☒	☒
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8] ОП.12 Организация питания в гостиничных комплексах	▼	☒	☒
				[8] ОП.13 Ресторанный бизнес	▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7] ОП.03 Бухгалтерский учёт	▼	☒	☒
				[7] ОП.11 Основы предпринимательской деятельности	▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	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;

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Учебный план разработан в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, от 7 мая 2014 г. N 465 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2010 г., регистрационный N 17443), Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России 3 июня 2013 г. N 466.
2. Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса.
3. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Объем обязательных аудиторных занятий и практики - 36 академических часов в неделю.
4. Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателями.
5. Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).
6. Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ППССЗ (1350 часа максимальной учебной нагрузки/900 часов обязательных учебных занятий), использованы следующим образом:
ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи 84/56
ОП.05 Финансы и валютно-финансовые операции организации 75/50
ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности 57/38
ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда 48/32
ОП.10 Профессиональная эстетика 72/48
ОП.11 Основы предпринимательской деятельности 48/32
ОП.12 Организация питания в гостиничных комплексах 126/84
ОП.13 Ресторанный бизнес 120/80
МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания 105/70
МДК.03.01. Маркетинг в организациях общественного питания 63/42
МДК.04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия 42/28
МДК.05.01.Организация и технология обслуживания в общественном питании 255/170
МДК.05.02.Организация и технология обслуживания в барах, буфетах 255/170
7. Учебным планом предусмотрено выполнение курсовой работы (в 6 семестре) по междисциплинарному курсу МДК.02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания 20 часов. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по междисциплинарному курсу и реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение.
8. Учебная практика (15 недель) и производственная практика (по профилю специальности) (11 недель) проводятся в рамках профессиональных модулей. 4 семестр: учебная практика УП.05 (15 недель) реализуется в рамках профессионального модуля 5 ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии "Официант, бармен" семестр: производственная практика ПП.01.01 (4 недели) реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания; 6 семестр: производственная практика ПП.02.01 (4 недели) реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.04 Организация обслуживания в организациях общественного питания. 7 семестр: производственная практика ПП.03.01 (2 недели) реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания 8 семестр: производственная практика ПП.04.01 (1 недели) реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания Производственная практика (преддипломная) в объеме 4 недели проводится концентрированно (8 семестр).
9. В последнем семестре освоения программы профессионального модуля проводится квалификационный экзамен, по итогам которого выносится решение "вид профессиональной деятельности освоен/не освоен". Квалификационные экзамены предусмотрены:

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

4 семестр: ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии "Официант, бармен" в организациях общественного питания;

5 семестр: ПМ.01 Организация питания в

6 семестр: ПМ.04 Организация обслуживания в организациях общественного

питания.

7 семестр: ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

8 семестр: ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

10. Промежуточная аттестация проводится в соответствии с графиком учебного процесса и расписанием экзаменационной сессии. Продолжительность сессий устанавливается: во 2-м семестре-2 недели, в 3-м, 4-м, 5-м и 6-м семестрах -1 неделя; в 7-м,8-м семестре- по 1/2 недели. Промежуточная аттестация в форме экзамена, комплексного экзамена проводится за счет объема времени, отведенного учебным планом на промежуточную аттестацию. Другие формы промежуточной аттестации (зачеты, дифференцированные зачеты) реализуются за счет объема времени, отведенного учебным планом на изучение соответствующих дисциплин, МДК, учебную и производственную практику. В общее количество зачетов не входят зачеты по физической культуре. Учебным планом предусмотрено проведение комплексных экзаменов и зачетов: 3 семестр-Комплексный экзамен по МДК.5.1 Организация и технология обслуживания в общественном питании и МДК.5.2 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах. 4 семестр -Комплексный экзамен по МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания и МДК.01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания. 8 семестр- Комплексный экзамен по МДК.04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия и МДК.04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания 7 семестр-Комплексный дифференцированный зачет по дисциплинам: ОП.03 Бухгалтерский учет и ОП.11 Основы предпринимательской деятельности, 8 семестр-Комплексный дифференцированный зачет по дисциплинам: ОП.12 Организация питания в гостиничных комплексах и ОП.13. Ресторанный бизнес

12. 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 1998г. № 53-ФЗ 21.

Учебная практика	час	540		540	15					540												
Концентрированная	час	540		540	15					540												
Распределенная	час																					
Производственная (по профилю специальности) практика	час	396		396	11					144	144	72	36									
Концентрированная	час	396		396	11					144	144	72	36									
Распределенная	час																					
ПДП	Производственная практика (преддипломная)		8																	144		
	Государственная итоговая аттестация	час			216															216		
	Подготовка выпускной квалификационной работы	час			144															144		
	Защита выпускной квалификационной работы	час			72															72		
	Подготовка к государственным экзаменам	час																				
	Проведение государственных экзаменов	час																				
КОНСУЛЬТАЦИИ по О																						
в т.ч. в период обучения по циклам																						
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																						
в т.ч. в период обучения по циклам																						
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК																						
	22		38		1	6588	2196	4392		20	612	792	576	324	432	684	522	450	5238	1350	3492	900
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)																						
	22		38		1	6588	2196	4392		20	612	792	576	324	432	684	522	450	5238	1350	3492	900
Экзамены (без учета физ. культуры)																						
Зачеты (без учета физ. культуры)																						
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																						
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																						
Курсовые работы (без учета физ. культуры)																						
											4	3	3	2	3	2	2					
											8	1	3	7	5	5						
																	1					