ОП-15-9-1

Департамент образования и науки Тюменской области

Утверждаю
Директор
М.А. Галанина

28.08.2015

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** 2015

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
	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
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																		=	=																								::	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
II																	::	=	=	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0									::	=	=	=	=	=	=	=	=
III	8	8	8	8													::	=	=																				8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=
IV															::	8	8	=	=													::	8	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- [ ] Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- [::] Промежуточная аттестация
- [=] Каникулы
- [0] Учебная практика
- [8] Производственная практика (по профилю специальности)
- [X] Производственная практика (преддипломная)
- [Δ] Подготовка к государственной итоговой аттестации
- [III] Государственная итоговая аттестация
- [*] Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-товка	Прове-дение				
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
	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.	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		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**	**2**	**34**	**199**		

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.					Распределение по курсам и семестрам								Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка	
											Обязательн		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4					
													Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8				
												ом чи	17 нед	22 нед	16 нед	9 нед	12 нед	19 нед	14 1/2 нед	12 1/2 нед				
		Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Курс. проектир.	Обязательная	Обязательная	Обязательная	Обязательная	Обязательная	Обязательная	Обязательная	Обязательная	Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)												36	36	36	36	36	36	36	36				
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4		7				2106	702		1404		612	792										
ОО	Основное общее образование																							
ОУД.00	Общеобразовательные дисциплины	1		7				1344	448		896		390	506										
ОУД.01	Русский язык и литература	2						294	98		196		86	110										
ОУД.02	Иностранный язык			2				177	59		118		52	66										
ОУД.04	История			2				177	59		118		52	66										
ОУД.05	Физическая культура			2				177	59		118		52	66										
ОУД.06	ОБЖ			2				105	35		70		30	40										
ОУД.11	Обществознание			2				117	39		78		34	44										
ОУД.13	Право			2				120	40		80		32	48										
БД.11	Естествознание			2				177	59		118		52	66										
*																								
ПД	Профильные дисциплины	3						762	254		508		222	286										
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия (профиль)	2						435	145		290		126	164										
ОУД.07	Информатика (профиль)	2						177	59		118		52	66										
ОУД.12	Экономика (профиль)	2						150	50		100		44	56										
*																								
ПОО	Предлагаемые ОО																							
*																								
																					69,88%	30,12%	69,88%	30,12%
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	17		30		1		4482	1494		2988	20			576	324	432	684	522	450	3132	1350	2088	900
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл			10				726	242		484				32	88	120	86	132	26	642	84	428	56
ОГСЭ.01	Основы философии			7				60	12		48								48		60		48	
ОГСЭ.02	История			6				60	12		48							48			60		48	
ОГСЭ.03	Иностранный язык			5				190	24		166					70	96				190		166	
ОГСЭ.04	Физическая культура			3-8				332	166		166				32	18	24	38	28	26	332		166	
ОГСЭ.05	Культура речи и этика поведения специалиста			7				84	28		56								56			84		56
*																								
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл			1				72	24		48				48						72		48	
ЕН.01	Математика			3				72	24		48				48						72		48	
*																								
П	Профессиональный цикл	17		19		1		3684	1228		2456	20			496	236	312	598	390	424	2418	1266	1612	844
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	3		11				1608	536		1072					48	96	324	282	322	1062	546	708	364
ОП.01	Экономика организации			6				132	44		88							88			132		88	
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	5						72	24		48						48				72		48	
ОП.03	Бухгалтерский учёт			7				135	45		90								90		135		90	
ОП.04	Документационное обеспечение управления			5				72	24		48						48				72		48	
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации			8				162	54		108									108	87	75	58	50
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности			7				111	37		74								74		54	57	36	38
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	6						147	49		98							98			99	48	66	32
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации			68				309	103		206							70	86	50	309		206	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			6				102	34		68							68			102		68	
ОП.10	Профессиональная эстетика	4						72	24		48					48						72		48
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности			7				48	16		32								32			48		32
ОП.12	Организация питания в гостиничных комплексах			8				126	42		84									84		126		84
ОП.13	Ресторанный бизнес			8				120	40		80									80		120		80
*																								
ПМ.00	Профессиональные модули	14		8		1		2076	692		1384	20			496	188	216	274	108	102	1356	720	904	480
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания	4		1				516	172		344				156	188					411	105	274	70
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	4						258	86		172				68	104					153	105	102	70
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	4						186	62		124				40	84					186		124	
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	3						72	24		48				48						72		48	
МДК*																								
УП*																								
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)			5	РП		час	144			144						144							
ПП*																								
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	5																						
	Всего часов с учетом практик							660			488													
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	2		3		1		735	245		490	20					216	274			735		490	
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	6				6		387	129		258	20					136	122			387		258	
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности			6				84	28		56							56			84		56	
МДК.02.03	Менеджмент и управления персоналом в организациях общественного питания			6				264	88		176						80	96			264		176	
МДК*																								
УП*																								
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)			6	РП		час	144			144							144						
ПП*																								
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	6																						
	Всего часов с учетом практик							879			634													
ПМ.03	Маркетиговая деятельность в организациях общественного питания	2		1				162	54		108								108		99	63	66	42
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	7						162	54		108								108		99	63	66	42
МДК*																								
УП*																								

011-15-9-1

ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)			7	РП		час	72			72								72						
ПП*																									
ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	7																							
	Всего часов с учетом практик							234			180														
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	3		1				153	51		102										102	111	42	74	28
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	8						81	27		54										54	39	42	26	28
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	8						72	24		48										48	72		48	
МДК*																									
УП*																									
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)			8	РП		час	36			36										36				
ПП*																									
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	8																							
	Всего часов с учетом практик							189			138														
ПМ.05	Выполнение работ по рабочей профессии "Официант, бармен"	3		1				510	170		340				340								510		340
МДК.05.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	3						255	85		170				170								255		170
МДК.05.02	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	3						255	85		170				170								255		170
МДК*																									
УП.05.01	Учебная практика			4	РП		час	540			540					540									
УП*																									
ПП*																									
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	4																							
	Всего часов с учетом практик							1050			880														
ПМ*																									
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики						час	936			936	26				540	144	144	72	36					
	Учебная практика						час	540			540	15				540									
	Концентрированная						час	540			540	15				540									
	Рассредоточенная						час																		
	Производственная (по профилю специальности) практика						час	396			396	11					144	144	72	36					
	Концентрированная						час	396			396	11					144	144	72	36					
	Рассредоточенная						час																		
ПДП	Производственная практика (преддипломная)			8			час	144			144									144					
	Государственная итоговая аттестация						час	216			216									216					
	Подготовка выпускной квалификационной работы						час	144			144									144					
	Защита выпускной квалификационной работы						час	72			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	21		37		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)	21		37		1		6588	2196		4392	20	612	792	576	324	432	684	522	450	5238	1350	3492	900
	Экзамены (без учета физ. культуры)													4	2	3	2	3	2	2				
	Зачеты (без учета физ. культуры)																							
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)													6	1	1	3	2	5	5				
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																							
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																	1						

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	▼	☒	☒
				[3]	МДК.05.02 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
2	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	▼	☒	☒
				[4]	МДК.01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания	▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
				[8]	МДК.04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	▼	☒	
				[8]	МДК.04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	

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 ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии "Официант, бармен"
5 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" 5 семестр: ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания; 6 семестр: ПМ.02 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 ООрганизация 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

11. 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.