

01. А-9-1,2

Департамент образования и науки Тюменской области

Утверждаю

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

М.А. Галанина



*30.08.2018*

# 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

основное общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ*

квалификация:

менеджер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ

3г 10м

год начала подготовки по УГ 2017

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 07.05.2014

№ 465



**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"/>	<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"/>	<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"/>	
				3	Экз	Комплексный экзамен	8	
[8]	МДК.04.02 Контроль качества продукции и услуг 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]	ОП.12 Организация питания в гостиничных комплексах	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[8]	ОП.13 Квередон-сервис	▼	<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				
						▼	☒	
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8			▼	☒	☒
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	ОП.03 Бухгалтерский учёт	▼	☒	☒
				[7]	ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	

**ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И Т.Д.**

	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 74/50
ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности 34/34
ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда 48/32
ОП.10 Профессиональная эстетика 72/48
ОП.11 Основы предпринимательской деятельности("Расширяем горизонты.profilUM") 72/36
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 16399 Официант/Выполнение работ по рабочей профессии 11176 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.02 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. По результатам профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии 16399 Официант обучающиеся сдают экзамен квалификационный.

## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

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 (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, 8 семестр-Комплексный дифференцированный зачет по дисциплинам: ОП.12 Организация питания в гостиничных комплексах и ОП.13. Квередон-сервис; 7 семестр- комплексный дифференцированный зачет по ОП.03 Бухгалтерский учёт и ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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.

### Согласовано

Заместитель директора		Бочанова Н.В.
Заместитель директора		Харунова А.А.
Разработка		
Заведующий		Т.Г. Смирнова

*Председатель* *Фик* *дирекции* *ОТЭ* *и* *ЭИ*  
*Председатель* *ФНК* *ЭИК*

*Е.А. Пире*  
*Перисва Л.А.*



Индикс	Формы промежуточной аттестации												Учебная нагрузка обучающихся, ч.																Распределение по курсам и семестрам																ЦК															
	Зачеты	Дифференциальные зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Общая учебная нагрузка				Семестр 1				Семестр 2				Семестр 3				Семестр 4				Семестр 5				Семестр 6				Семестр 7				Семестр 8				Максимальная учебная нагрузка	Обязательная учебная нагрузка																	
						Максимальная	Средняя (с.р. н.д.)	Средняя (с.р. н.д.)	Средняя (с.р. н.д.)	Средняя (с.р. н.д.)	Средняя (с.р. н.д.)	Средняя (с.р. н.д.)	Средняя (с.р. н.д.)	Средняя (с.р. н.д.)	Средняя (с.р. н.д.)	Средняя (с.р. н.д.)	Средняя (с.р. н.д.)	Средняя (с.р. н.д.)	Средняя (с.р. н.д.)	Средняя (с.р. н.д.)	Средняя (с.р. н.д.)	Средняя (с.р. н.д.)	Средняя (с.р. н.д.)	Средняя (с.р. н.д.)	Средняя (с.р. н.д.)	Средняя (с.р. н.д.)	Средняя (с.р. н.д.)	Средняя (с.р. н.д.)	Средняя (с.р. н.д.)	Средняя (с.р. н.д.)	Средняя (с.р. н.д.)	Средняя (с.р. н.д.)	Средняя (с.р. н.д.)	Средняя (с.р. н.д.)	Средняя (с.р. н.д.)	Средняя (с.р. н.д.)	Средняя (с.р. н.д.)	Средняя (с.р. н.д.)	Средняя (с.р. н.д.)																					
Итого час/нд (с учетом консультаций в период обучения по плану)												54	36				54	36				54	36				54	36				54	36				54	36				54	36				54	36				54	36							
Общественно-образовательная подготовка												2106	702	1404	684	720	918	306	612	290	322	933	311	622	276	346	955	85	170	118	52	955	85	170	118	52	955	85	170	118	52	955	85	170	118	52	955	85	170	118	52	955	85	170	118	52				
Профессиональная подготовка												4482	1494	2988	1232	1712	24	20	255	85	170	84	86	609	203	406	192	208	6	486	162	324	116	190	18	648	216	432	152	280	1026	342	684	292	372	20	783	261	522	208	314	675	225	450	188	262	68,88%	30,12%	69,88%	30,12%



Table with columns for Index, Name of disciplines, and distribution by course and semester (Курс 1-4). Includes sub-columns for various learning activities like lectures, seminars, and exams.