

07-19-11-1

Департамент образования и науки Тюменской области

Утверждаю

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

М.А. Галанина



# 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

среднее общее образование

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

квалификация:

Менеджер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ

2г 10м

год начала подготовки по УП 2019

профиль получаемого профессионального образования

*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	1	[1]	МДК.05.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	☒
				[1]	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"/>	
2	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	☒
				[2]	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"/>					
3	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	☒
				[6]	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"/>					
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	ОП.03 Бухгалтерский учёт	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	☒
				[5]	ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<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			
						▼	<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"/>
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	ОП.11 Организация питания в гостиничных комплексах	▼	<input checked="" type="checkbox"/>
				[6]	ОП.12 Квередон-сервис	▼	<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"/>
6	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания	▼	<input checked="" type="checkbox"/>
				[4]	МДК.02.02 Психология и этика профессиональной деятельности	▼	<input checked="" type="checkbox"/>
				[4]	МДК.02.03 Менеджмент и управления персоналом в организациях 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"/>

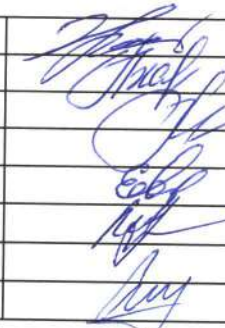
**ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.**

	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;
3	актовый зал

## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Учебный план разработан в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 г. N 465
2. Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с календарным учебным графиком (раздел 1 учебного плана).
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. 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).
5. Вариативная часть образовательной программы составляет 1350 часа максимальной учебной нагрузки/900 часов обязательных учебных занятий.
6. Учебным планом предусмотрено выполнение курсовой работы (в 4 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.
7. В профессиональном учебном цикле предусмотрена учебная практика (18 недель) и производственная практика (по профилю специальности) (8 недель) проводятся в рамках профессиональных модулей (раздел 2 учебного плана).
8. По результатам профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по профессии 16399 Официант обучающиеся сдают экзамен квалификационный.
9. Промежуточная аттестация проводится в соответствии с календарным учебным графиком и расписанием экзаменационной сессии. 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. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество дифференцированные зачетов - 10. Сведения о комплексных формах контроля представлены в разделе 4 учебного плана.
10. Государственная итоговая аттестация включает подготовку (4 недели) и защиту (2 недели) выпускной квалификационной работы.

### Согласовано

Заместитель директора		Бочанова Н.В.
Заместитель директора		Харунова А.А.
Председатель ПЦК ИПиС		Тихонова Л.В.
Председатель ПЦК ЭУиК		Перцева Л.А.
Председатель ПЦК ОГСЭ и ЕН		Флоря Е.А.
Заведующий производственной практикой		Никulina Л.А.
Разработал		
Заведующий		Смирнова Т.Г.



