

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 2020

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 07.05.2014

№ 465

07-20-11-1

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
1	Экз	Комплексный экзамен	1	[1]	МДК.05.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<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"/>	
2	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<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"/>	
3	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<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"/>	
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	ОП.03 Бухгалтерский учёт	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<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"/>	

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
						▼	☒	
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	ОП.11 Организация питания в гостиничных комплексах	▼	☒	☒
				[6]	ОП.12 Квередон-сервис	▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
				6	Экз	Комплексный экзамен	4	
[4]	МДК.02.02 Психология и этика профессиональной деятельности	▼	☒					
[4]	МДК.02.03 Менеджмент и управления персоналом в организациях общественного питания	▼	☒					
		▼	☒					
		▼	☒					
		▼	☒					
		▼	☒					
		▼	☒					
		▼	☒					
		▼	☒					
		▼	☒					
		▼	☒					
		▼	☒					
		▼	☒					
		▼	☒					
		▼	☒					

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	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. 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. Вариативная часть образовательной программы составляет 1350 часа максимальной учебной нагрузки/900 часов обязательных учебных занятий.
7. 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).
9. По результатам профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии 16399 Официант/Выполнение работ по рабочей профессии 11176 Бармен обучающиеся сдают экзамен квалификационный.
10. 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		Курносова О.С.
Председатель ПЦК ИПиС		Кармацкая К.Ю.
Председатель ПЦК ЭУиК		Перцева Л.А.
Председатель ПЦК ОГСЭ и ЕН		Кобзаренко Г.А.
Заведующий производственной практикой		Никулина Л.А.
Разработал		
Заведующий		Смирнова Т.Г.

