

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
«ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»

ЛЮ.А.Митько/

2020г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
*программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования*

ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
на 2020-2024 учебный год
по программе базовой подготовки
Квалификация: Менеджер
Форма обучения – очная
Нормативный срок освоения ППССЗ – 3 год. 10 мес.
на базе основного общего образования.

Екатеринбург
2020г.

Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, Профессиональных стандартов «Руководитель предприятия общественного питания» № 281-н, «Официант, бармен» № 910-н.

Организация разработчик: ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Разработчик: Кофман Ирина Георгиевна, заведующая отделением ППСЗ
Субботина Ирина Николаевна, зам директора по УР

Рассмотрен на заседании методического совета протокол № 32
от «27» июне 2020 г.

Согласовано:

Зам. директора по УР И.Н. Субботина
Зам. директора по УПР С.Е. Костромина
Зам.директора по УМР Л.В.Бугуева
Заведующий отделением ППСЗ И.Г.Кофман
«28» августа 2020 г.

Представители работодателя:

«07» августа 2020 г.

« » 2020 г.



1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар» разработан на основе:

- ✓ Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности, 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 465 от 7 мая 2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 32672 от 11 июня 2014 г.);
- ✓ Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. ст.68;
- ✓ Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ППССЗ с учетом профиля получаемого профессионального образования;
- ✓ Устава ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;
- ✓ Разъяснений по реализации ФГОС среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального или среднего профессионального образования, формируемых на основе ФГОС начального и среднего профессионального образования (Протокол № 1от 03 февраля 2011 г. ФГУ «ФИРО» с уточнениями протокол №3 от 25.05.2017г.);
- ✓ Приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- ✓ Письма Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 г. № 05-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- ✓ Приказа Министерства образования и науки РФ от 25.06.2014г. №632 «Об установления соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013г №1199 (с изменениями и дополнениями);
- ✓ Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. №413 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 31.12.2015 г.);

- ✓ Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия общественного питания» № 281-н, «Официант, бармен» № 910-н.
- ✓ Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов утвержденные Министерством образования и науки РФ от 22.01.2015 г. №ДЛ-1/05 вн.;
- ✓ Приказа Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями, утвержденными приказом Министерства образования и науки РФ № 1138 от 17.11.2017 г.);
- ✓ Приказа Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред.18.08.2016 г.).

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса;
- продолжительность учебной недели – 36 часов;
- занятия группируются парами, для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 мин. с перерывом между учебными занятиями не менее 10 минут;
- текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования;
- организация консультаций для студентов предусматривается в объеме 400 часов на весь период обучения, по 100 часов на каждый год обучения (или 4 часа на человека в год), формы консультаций индивидуальные, групповые;
- Учебная практика проводится в предприятиях общественного питания в объеме 10 недель (360 часов) концентрированно при освоении профессиональных модулей:
 - ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания – 1 неделя (36 часов),
 - ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания – 1 неделя (36 часов),
 - ПМ. 03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания – 1 неделя (36 часов),
 - ПМ. 04 Контроль качества продукции и услуг в организациях

общественного питания – 1 неделя (36 часов),

ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – 6 недель (216 часов).

- Производственная практика (практика по профилю специальности) организуется на предприятиях общественного питания, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся - в объеме 16 недель (576 часов), проводится концентрировано при освоении производственных модулей:

ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания – 2 неделя (72 часа)

ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания – 2 неделя (72 часа),

ПМ. 03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания – 3 неделя (108 часов),

ПМ. 04 Контроль качества продукции и услуг в организациях общественного питания – 3 неделя (108 часов),

ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – 6 недель (216 часов).

- Преддипломная практика организуется в предприятиях общественного питания 4 недели (144 часа);
- Система оценивания, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся определяются Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;
- Экзаменационная сессия проводится концентрированно по завершению изучения дисциплин, МДК, прохождения практик или непосредственно по их завершению;
- По завершению профессиональных модулей экзаменационная сессия проводится рассредоточено, экзамен (квалификационный) по модулю сдается в последний день прохождения практики;
- Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы; порядок ее подготовки и проведения регулируются Положением о государственной итоговой аттестации ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» и Программой государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

Для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

Практические занятия по дисциплине «Информационные технологии в профессиональной деятельности» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

Подготовка и защита курсовой работы по МДК 02.01. «Организация обслуживания в организациях общественного питания» и МДК.03.01. «Маркетинг в организациях общественного питания».

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена сформирован в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования и примерных программ учебных дисциплин, одобренных и рекомендованных для использования на практике в учреждениях СПО Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 17.03.2015г.:

Дисциплины общеобразовательной подготовки:

1. Русский язык
2. Литература
3. Математика
4. Иностранный язык
5. История
6. Обществознание
7. Естествознание
8. Экология
9. Физическая культура
10. Астрономия
11. Основы безопасности жизнедеятельности

Профильные дисциплины:

12. Экономика
13. Право
14. Информатика
15. Родная литература

Выполнение индивидуального проекта предусмотрено по дисциплине информатика.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ПСССЗ при очной форме получения образования для лиц, обучающихся

на базе основного общего образования с получением среднего общего образования увеличивается на 52 недели из расчета: теоретическое обучение 1404 часа(39 недель) промежуточная аттестация — 2 недели, каникулярное время — 11 недель.

При изучении дисциплин по общеобразовательной подготовке обучающимся предлагается выполнение проекта по любым дисциплинам.

1.4. Формирование вариативной части ППССЗ

Программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) базовой подготовки состоит из инвариантной составляющей в объеме **2088** часов обязательной аудиторной нагрузки, что составляет 70% общего бюджета учебного времени и вариативной части в объеме **900** часов обязательной аудиторной нагрузки, что составляет 30% общего бюджета учебного времени.

Вариативная часть использована:

1. Введение новых учебных дисциплин – 56 часов, в т.ч.:

Русский язык и культура речи— 56 часов.

2. Введение дисциплин регионального (национально-регионального) компонента в объеме 536 часов, в т.ч.:

Современные ресторанные технологии — 36 часов;

Профессиональная эстетика и фирменный стиль предприятий — 48 часов;

Сценическое движение — 32 часа;

Экономика региона — 76 часов;

Бизнес-планирование — 70 часов;

Особенности национальной и зарубежной кухни — 48 часов;

Внешекономическая деятельность — 42 часа;

Управление предприятиями общественного питания — 86 часов;

Организация коммерческой деятельности — 98 часов.

3. Увеличение объема времени обязательной аудиторной нагрузки на профессиональные модули 308 часов, в т.ч.:

ПМ. 01 Организация питания в организациях общественного питания — 30 часов;

МДК 01.04 Товароведение не продовольственных товаров

ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания — 34 часа;

МДК.02.04 — Стратегический менеджмент — 68 часов;

ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания - 20 часов;

МДК.03.02 Управленческие решения — 50 часов;

ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания - 60 часов.

ПМ. 05 Выполнение работ по профессии «официант, бармен» - 46 часов.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная <i>в т.ч. региональная практика</i>				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	33	3	3	-	2	-	11	52
II курс	32	4	3	-	2	-	11	52
III курс	33	2	4	-	2	-	11	52
IV курс	23	1	6	4	1	6	2	43
Всего	121	10	16	4	7	6	35	199

3.1 Разделение промежуточной аттестации по семестрам.

1 семестр				2 семестр		
Экзамены	Диф.зачеты	зачеты	Экзамены	Диф.зачеты	зачеты	
1. МДК 05.01. Выполнение работ по профессии официант. 2. МДК 01.03. Физиология питания, санитария и гигиена.	1. Основы безопасности жизнедеятельности.	Физическая культура 1. Родная литература	1. Право.	1.Обществознание. 2.Естествознание. 3. Физическая культура 4. Информатика. 5. Профессиональная этика и фирменный стиль ресторана		

3 семестр				4 семестр		
Экзамены	Диф.зачеты	зачеты	Экзамены	Диф.зачеты	Зачеты	
1. Русский язык. 2. История.	1. Литература. 2. Мдк 05.02. Выполнение работ по профессии бармен. 3.Иностранный язык.	Физическая культура.	1.Экономика 2.Математика алгебра, начала математического анализа, геометрия. 3. Мдк 01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания. 4. Мдк 01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания. 5. Мдк 01.04. Товароведение непродовольственных товаров. ИМ 05	1.Экология. 2.Управление предприятием общественного питания. 3. Особенности национальной и зарубежной кухни.	Физическая культура 1. Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. 2. Сценическое движение.	

5 семестр			6 семестр		
Экзамены	Диф.зачеты	зачеты	Экзамены	Диф.зачеты	Зачеты
1. Экономика организации. 2. МДК 02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания 3. Мдк 02.02. Психология и этика профессиональной деятельности. ПМ 01.	1. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда. 2.История (огсэ).	Физическая культура	1.Мдк 02.03. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания. <		

7 семестр			8 семестр		
Экзамены	Диф.зачеты	зачеты	Экзамены	Диф.зачеты	зачеты
1. Бизнес-планирование. 2. Мдк 03.01. Маркетинг в организациях общественного питания.	1.Документационное обеспечение управления 2.Современные ресторанные технологии. 3.Мдк 03.02. Управленческие решения. 4. Бухгалтерский учет.	Физическая культура 1.Правовое обеспечение профессиональной деятельности. 2.Внешнеэкономическая деятельность.	1. Мдк 04.01. Стандартизация, метрология и подтверждения соответствия. 2. Мдк 04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания. ПМ 04	1.Финансы и валютно-финансовые операции организации. 2.Иностранный язык в профессиональной коммуникации 3.Организация коммерческой деятельности. 4. Физическая культура	1.Основы философии.

ПМ 03

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

№	Наименование	Номер кабинета
	Кабинеты	
1	Гуманитарные и социально-экономические дисциплины:	401
2	История	314
3	Философии	314
4	Русский язык, литературы	312
5	Математики	308
6	Иностранного языка	309
7	Безопасности жизнедеятельности	302
8	Правового обеспечения профессиональной деятельности	402
9	Физиологии питания и санитарии	303
10	Организации обслуживания в организациях общественного питания	402
11	Технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда	403
12	Товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания	201
13	Экономики и финансов	403
14	Организации и технологии отрасли	402
15	Организации и технологии обслуживания в барах	402
16	Менеджмента и управления персоналом	304
17	Маркетинга	301
18	Психологии и этики профессиональной деятельности	401
19	Бухгалтерского учета	305
20	Документационного обеспечения управления	303
21	Стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия	309
	Лаборатории	
1	Информационно-коммуникационных технологий	306 М/С
2	Технологии приготовления пищи	206
3	Спортивный зал	М/С
	Залы:	
1	Библиотека. Читальный зал с выходом в сеть Интернет	М/С
2	Актный зал	404
	Учебный кондитерский цех	206
	Спортивный зал	М/С

ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		-2/3	726	242	484	78	406	0	0	0	0	0	0	0	0	102	116	0	28	72
ОГСЭ.01	Основы философии	8	3	60	12	48	24	24													48
ОГСЭ.02	История	5	3	60	12	48	24	24									48				
ОГСЭ.03	Иностранный язык	6	ДЗ	190	24	166		166													
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,4,5,6, 7,8	3,3,3,3, 3.ДЗ	332	166	166	2	164									26	32		28	24
ОГСЭ.05.	Русский язык и культура речи	6	3	84	28	56	28	28									28	56			
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл.		0/1/0	72	24	48	24	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48	0	0	0
ЕН.01.	Математика.	6	ДЗ	72	24	48	24	24										48			
П.00.	Профессиональный цикл (с ГИА)			4980	1228	3752	1135	1281	40					214	240	0	286	625	0	548	828
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		2/11/5	1866	622	1244	536	708	0	0	0	0	0	48	0	0	121	306	0	284	214
ОП.01	Экономика организации	5	Э	120	40	80	40	40									80				
ОП.02.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	7	3	114	38	76	38	38										30	46		
ОП.03.	Бухгалтерский учет	7	ДЗ	114	38	76	38	38										76			
ОП.04.	Документационное обеспечение управления	7	ДЗ	87	29	58	29	29										26	32		
ОП.05.	Финансы и валютно-финансовые операции организации	8	ДЗ	102	34	68	34	34												68	
ОП.06.	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	4	3	105	35	70	20	50													
ОП.07.	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда.	5	ДЗ	114	38	76	38	38									41				

[illegible]

[illegible]

ПМ.03.	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.		2(1)/1/-	399	85	314	85	65	20	0	0	0	0	0	0	0	16	116	0	182	0
МДК 03.01.	Маркетинг в организациях общественного питания.	7	Э	180	60	120	60	40	20								16	80		24	
МДК 03.02.	Управленческие решения	7	ДЗ	75	25	50	25	25												50	
УП ПМ 03.	Учебная практика	7	Э	36		36												36			
ПП. ПМ 03.	Производственная практика			108		108												0	108		
ПМ.04.	Контроль качества продукции и услуг общественного питания.		3(1)/-/-	432	96	336	96	96	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	82	254
	Стандартизация, метрология и подтверждения соответствия.	8	Э																		
МДК 04.01.				108	36	72	36	36												22	50
	Контроль качества продукции и услуг общественного питания.	8	Э	180	60	120	60	60												60	60
УП ПМ 04.	Учебная практика	8	Э	36		36															36
ПП. ПМ 04.	Производственная практика			108		108															108
				0																	
ПМ.05.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.		2(1)/1/-	672	80	592	81	79	0	0	0	0	158	144	0	218	72	0	0	0	0
	Выполнение работ по профессии официант.	1	Э																		
МДК 05.01.				129	43	86	44	42					86								
МДК 05.02.	Выполнение работ по профессии бармен.	3	ДЗ	111	37	74	37	37								74					
УП ПМ 05.	Учебная практика			216		216							72	36		108					

[illegible]