

УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного профессионального
образовательного учреждения Тульской области
«Тульский колледж профессиональных
технологий и сервиса»

« 29 » мая

С.С.Курдюмов

2018 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности

43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

по программе базовой подготовки

Квалификация: Менеджер

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения ППССЗ – 3 год. 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: **Социально-экономический**

1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 г. № 465.

Настоящий учебный план опирается на следующие нормативно-правовые документы:

Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 № 29200);

Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;

Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 № 30306);

Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 № 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.06.2013 № 28785);

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 № 24480);

Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010 г. № 12-696 "О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО";

Приказ от 5 июня 2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355 ;

Приказ от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования;

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»;

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

Приказ МОН от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями от 29.12.2014, 31.12.2015, 29.06.2017).

В структуре учебного плана также отражены решения локальных актов колледжа и протоколы Методического совета.

Особенности организации учебного процесса в ГПОУ ТО «ТКПТС»

а) Режим учебных занятий

Режим проведения учебных занятий - с 8-30 до 15-40. В колледже утверждена пятидневная рабочая неделя. Допускается вторая смена для обучающихся заочной формы. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

б) Формы и процедуры текущего контроля знаний

Текущий контроль знаний и умений студентов осуществляется в течение семестра, проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. К текущему контролю относятся: проверка знаний и навыков студентов, закрепленных при выполнении лабораторных работ, групповых упражнений (при необходимости), контрольных, курсовых работ, практики и других форм учебных занятий. Формы текущего контроля (контрольная работа, тестирование, опрос и др.) выбираются преподавателем исходя из специфики учебной дисциплины. Преподаватель обеспечивает разработку и формирование блока заданий, используемых для проведения текущего контроля качества обучения студентов и их аттестации.

Текущий контроль производится на основании Положения «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».

в) Организация консультаций

В период подготовки к экзамену проводятся консультации по экзаменационным материалам за счет общего бюджета времени, отведенного на консультации. Цель консультации – систематизация знаний учащихся по дисциплине и практическая подготовка к экзамену.

Предэкзаменационные консультации проводятся преподавателями в один из рабочих дней, предшествующих проведению экзамена.

г) Порядок проведения учебной, производственной, преддипломной практики

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

Учебная практика и производственная практика могут проводиться как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям), в зависимости от модуля.

Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

В период прохождения практики с момента зачисления студентов на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего распорядка, а также правила трудового законодательства.

Практика завершается дифференцированным зачетом.

д) система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся, наличие или отсутствие сессий

Система оценок, форма проведения промежуточной аттестации обучающихся устанавливается в соответствии с Уставом колледжа, Положением «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся», Положением «О контроле, оценивании и индивидуальном учете результатов освоения обучающимися образовательных программ».

Каждый семестр заканчивается промежуточной аттестацией в виде зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, в соответствии с видами промежуточной аттестации согласно учебному плану. Допускается проведение комплексных дифференцированных зачетов (экзаменов, в том числе квалификационных), промежуточной аттестации в виде итоговых контрольных работ. В течение семестров проводится текущий контроль успеваемости, определяющий готовность студентов к сессии.

На каждую экзаменационную сессию составляется утверждаемое директором колледжа расписание экзаменов, которое доводится до сведения студентов и преподавателей не позднее, чем за две недели до начала сессии.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине;
- комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам;
- зачет по отдельной дисциплине;
- защита курсовой работы;
- дифференцированный зачет;
- экзамен (квалификационный) по результатам изучения профессионального модуля.

Форма проведения зачета, дифференцированного зачета, экзамена (в том числе квалификационного) устанавливается предметной цикловой комиссией и доводится до сведения студентов заблаговременно, но не позднее, чем за месяц до аттестации.

В критерии оценки уровня подготовки студента входят:

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебной программой по дисциплине (модулю);
- умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- умение студента применять полученные знания на практике, демонстрировать сформированность профессиональных, общих компетенций;
- способность студента демонстрировать требуемые умения и практический опыт;
- обоснованность, четкость, краткость изложения ответа или представления продукта/технологического процесса.

Уровень подготовки студента оценивается в баллах: 5 («отлично»), 4 («хорошо»), 3 («удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно»).

Оценка, полученная в качестве итоговой оценки промежуточной аттестации, заносится преподавателем в зачетную книжку студента (кроме неудовлетворительной), журнал учебных занятий и экзаменационную ведомость (в том числе и «неудовлетворительно».)

Экзаменационная оценка по дисциплине за данный семестр является определяющей, независимо от полученных в семестре оценок текущего контроля по дисциплине.

При выставлении итоговой оценки, касающейся результатов промежуточных экзаменов тех дисциплин, изучение которых определено учебным планом в течение нескольких семестров, указывается окончательная оценка, которую определяет преподаватель этой дисциплины, исходя из всех итоговых оценок по каждому из семестров.

е) формы итоговой аттестации, порядок подготовки и проведения

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (проекта).

Процедура ГИА проводится на основании и с учетом Приказа Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 № 30306), а также на основании разработанных колледжем Положения «О государственной итоговой аттестации (ГИА) по образовательным программам среднего профессионального образования» и Положения «Об апелляционной комиссии».

Программа ГИА ежегодно разрабатывается предметно-цикловыми комиссиями по специальности и утверждается руководителем образовательного учреждения.

Сроки проведения ГИА определяются учебным планом по специальности.

Условия подготовки и процедура проведения ГИА зависят от вида государственной итоговой аттестации. Общим условием для проведения всех видов ГИА являются организация и работа государственной экзаменационной комиссии.

Форма и условия проведения видов ГИА определяются на заседаниях предметных цикловых комиссий.

ж) общеобразовательная подготовка

В соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего

общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед., промежуточная аттестация – 2 нед., каникулярное время - 11 нед.

Учебное время, отведенное на общеобразовательный учебный цикл, распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла — 1404 часа, на промежуточную аттестацию.

В первый год обучения студенты в основном получают общеобразовательную подготовку. Умения и знания, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются на последующих курсах обучения в процессе изучения учебных дисциплин таких циклов основной образовательной программы, как «Общий гуманитарный и социально-экономический», «Математический и общий естественнонаучный», а также отдельных дисциплин общепрофессионального цикла.

Нормативной базой для включения в образовательную программу дисциплин общеобразовательного цикла является ФГОС СОО, Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 29.06.2017) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480).

Также учтены «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 по специальности среднего профессионального образования» (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 № 06-259), Приложение 4 информационно-методического письма ФГАУ «ФИРО» «Об актуальных вопросах модернизации среднего профессионального образования 2017/2018», актуализирующее «Разъяснения по формированию общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования и программно-методическому сопровождению изучения общеобразовательных дисциплин». Учтено информационно-методическое письмо «Об актуальных вопросах развития среднего профессионального образования, разрабатываемых ФГА «ФИРО» № 01-00-05/925 от 11.10.2017. В соответствии с указанным Приложением 4 часы на изучение дисциплины «Астрономия» для специальности «Организация обслуживания в общественном питании» взяты за счет предметных областей «Экономика (20 часов) и «Естествознание» (16 часов).

Учебный план социально-экономического профиля обучения содержит 12 учебных предметов и предусматривает изучение не менее одного учебного предмета из каждой предметной области, определенной Стандартом ФГОС СОО, в том числе общими для включения во все учебные планы являются учебные предметы "Русский язык", "Литература", "Иностранный язык", "Математика", "История", "Физическая культура", "Основы безопасности жизнедеятельности", "Астрономия".

Учебный план профиля включает учебную дисциплину "Обществознание (включая экономику, право и географию (экономическую))". По разделам «Обществознание», «Экономика», «Право» предусмотрен комплексный дифференцированный зачет. О разделе «География (экономическая)» предусмотрен дифференцированный зачет. В последнем (4-м) семестре изучения указанной дисциплины предусматривается заполнение сводной зачетной ведомости с выставлением средней арифметической оценки по дисциплине "Обществознание (включая экономику, право и географию (экономическую))" на основании результатов зачетных ведомостей по разделам.

Учебный план предлагаемых (дополнительных) учебных дисциплин включает учебную дисциплину «Естествознание (включая экологию)». По разделам «Естествознание», «Экология» проводится дифференцированный зачет. В последнем (8-м) семестре изучения указанной дисциплины предусматривается заполнение сводной зачетной ведомости с выставлением средней арифметической оценки по дисциплине "Естествознание (включая экологию)" на основании результатов зачетных ведомостей по разделам.

В общеобразовательном цикле предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального(ых) проекта(ов).

Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного или двух лет в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, представляет завершённое исследование и выполняется в соответствии с Положением "Об индивидуальном проекте обучающихся".

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной образовательной программы с получением среднего общего образования оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. По дисциплинам «русский язык», «математика» и «иностранный язык» проводятся экзамены: по русскому языку и математике – в письменной форме, по иностранному языку — в устной.

3) 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 (для СПО)				
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
I курс	37	3			1		11	52
II курс	24	15			2		11	52
III курс	34		6		2		10	52
IV курс	27		2	4	2	6	2	43
Всего	122	18	8	4	7	6	34	199

4.2. Сводные данные по бюджету времени
ОЧНАЯ ФОРМА

Курсы	Теор.об.		Промежут.аттест., пед.	Практики, подгот. к итог.гос.атт., нед.				Праздники	Каникулы, нед.
	Неделя	часов		Для получ. первич. проф. навыков (учебная)	Технологическая (производственная)	Преддипломная	Подготовка к ГИА		
1	37	1332	1	3				1	11
2	24	864	2	15				1	11
3	34	1224	2		6			1	10
4	27	972	2		2	4	4	1	2
	122	4392	7	15	8	4	4	4	34

ОГСЭ.01	Основы философии	Э		60	12	48	44	4			4	10					48			
ОГСЭ.02	История	Э		60	12	48	44	4			4	10					48			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-, -, -, дз	4,5,6,7	190	24	166	0	166								30	42	32	34	28
ОГСЭ.04	Физическая культура	з, дз, з, дз, з, дз		332	166	166	6	160						16	30	28	40	28	24	
ВЧ.ОГСЭ	Вариативная часть ОГСЭ	-/2/1		228	76	152	126	26												
ВЧ.ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	Э		84	28	56	46	10			4	10					56			
ВЧ.ОГСЭ.06	Основы социологии и политологии	дз		72	24	48	40	8											48	
ВЧ.ОГСЭ.07	Этика и эстетика	дз		72	24	48	40	8										48		
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	-/-/1		72	24	48	16	32												
ЕН.01	Математика	Э		72	24	48	16	32			4	10					48			
ВЧ.ЕН	Вариативная часть ЕН	0/1/0		48	16	32	24	8												
ЕН.02	Валеология	дз		48	16	32	24	8								32				
П.00	Профессиональный цикл	0/25/20		2418	806	1612	748	834	30											
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	-/3/6		1062	354	708	296	412	30											
ОП.01.	Экономика организации	Э		72	24	48	32	16			4	10				48				
ОП.02.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	дз		72	24	48	40	8												48
ОП.03.	Бухгалтерский учет	Э		90	30	60	44	16			4	10						60		
ОП.04.	Документационное обеспечение управления	дз		72	24	48	28	20									48			
ОП.05.	Финансы и валютно-финансовые операции организации	-, Э		120	40	80	56	24			4	10							28	52
ОП.06.	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Э		90	30	60	12	48			4	10							60	
ОП.07.	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	-, -, Э		144	48	96	64	32			4	10	32	32	32					
ОП.08.	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	-, -, -, Э	5,6,7	300	100	200	0	200			4	10					32	60	56	52
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-, дз		102	34	68	20	48								32	36			
ВЧ.ОП.	Вариативная часть ОП	-/4/-		252	84	168	136	32												
ВЧ.ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	дз		48	16	28	28	4					32							
ВЧ.ОП.11	Основы бизнес-планирования	дз комп.с ОП.14		48	16	32	24	8												32
ВЧ.ОП.12	Современные налоги и платежные системы	дз		54	18	36	28	8							36					
ВЧ.ОП.13	Основы финансовой грамотности	дз		54	18	36	28	8					36							
ВЧ.ОП.14	Основы поиска работы	дз комп.с ОП.11		48	16	32	28	4												32
ПМ.00	Профессиональные модули	0/15/8		2178	726	1452	738	684	30											
	<i>(Профессиональные модули: без вариатива)</i>	0/11/6		1356	452	904	452	422	30											
	<i>(вариатив ПМ)</i>	0/4/2		822	274	548	286	262												
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания	-/5/4		312	104	208	108	100				8								
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	-, Э		156	52	104	40	64			4	10			36	68				
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	Э		84	28	56	28	28			4	10			56					
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	дз		72	24	48	40	8					48							
ВЧ.ПМ.01	Вариативная часть ПМ.01	-/-/1		312	104	208	104	104												
МДК.01.04	Кулинарная и кондитерская продукция общественного питания			216	72	144	72	72			3	7			48	36	60			
МДК.01.05	Национальные кухни народов мира	-, -, Э комп.		96	32	64	32	32			3	7				64				
УП.01.	Учебная практика	дз, дз		108	0	108	0	108		10					36	72				

УП.00.	Учебная практика		18 нед.		236						0	108	252	288	0	0	0	0					
ПП.00.	Производственная практика (практика по профилю специальности)		8 нед.		-						0	0	0	0	72	144	72	0					
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная практика)		4 нед.		-													144					
ПА.00	Промежуточная аттестация		7 нед.																				
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация		6 нед.																				
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы		4 нед.																				
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы		2 нед.																				
ВК.00	Время каникулярное		34 нед.																				
	Всего		199 нед.																				
Консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год * - комплексный дифференцированный зачет в соответствии с пояснительной запиской к учебному плану Государственная (итоговая) аттестация: Выпускная квалификационная работа										Всего	дисциплин и МДК					612	720	324	540	504	720	504	468
											учебной практики					0	108	252	288	0	0	0	0
											производств. практики					0	0	0	0	72	144	72	144
											экзаменов					0	1	3	5	3	5	3	5
											дифф. зачетов					2	9	4	6	3	7	4	7
зачетов					1	0	1	0	1	0	1	0											

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

Кабинеты:

гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
математики;
иностранного языка;
правового обеспечения профессиональной деятельности;
технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;
физиологии питания и санитарии;
товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;
экономики и финансов;
организации и технологии отрасли;
организации обслуживания в организациях общественного питания;
организации и технологии обслуживания в барах;
менеджмента и управления персоналом;
маркетинга;
психологии и этики профессиональной деятельности;
бухгалтерского учета;
документационного обеспечения управления;
безопасности жизнедеятельности;
стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.

Лаборатории:

информационно-коммуникационных технологий;
технологии приготовления пищи.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
банкетный зал;
актовый зал.