

Министерство образования Омской области

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области  
«Торгово-экономический колледж им.Г.Д.Зуйковой»



## 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 обучения: 3 г. 10 мес.  
на базе основного общего образования  
Профиль получаемого профессионального  
образования: социально-экономический

Омск, 2015

1. 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 курс	39	—	—	—	2	—	11	52
II курс	34,5	5	—	—	1,5	—	11	52
III курс	27	2	11	—	1,5	—	10	51,5
IV курс	21,5	1	7	4	2	6	2	43,5
<b>Всего</b>	<b>122</b>	<b>8</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

2. План учебного процесса

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	самостоятельная учебная работ	Обязательная аудиторная			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					занятия	в т.ч.		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
лаб. и практ. занятия	курсовых работ (проектов)	17 нед.	24 нед.	17 нед.		24 нед.	17 нед.								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательные дисциплины</b>	<b>1/11/3</b>	<b>2106</b>	<b>702</b>	<b>1404</b>	<b>667</b>									
	<b>Общие дисциплины</b>														
ОУД.01	Русский язык и литература	-/Э	292	97	195	40		86	109						
ОУД.02	Иностранный язык	-/ДЗ	175	58	117	117		52	65						
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа и геометрия	-/Э	351	117	234	150		102	132						
ОУД.04	История	-/ДЗ	176	59	117	12		52	65						
ОУД.05	Физическая культура	3/ДЗ	176	59	117	110		52	65						
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-/ДЗ	105	35	70	48		34	36						
	<b>По выбору из обязательных предметных областей</b>														
ОУД.07	Информатика	-/ДЗ	150	50	100	60		34	66						
ОУД.11	Обществознание	-/ДЗ	117	39	78	12		34	44						
ОУД.12	Экономика	-/Э	108	36	72	20		34	38						
ОУД.13	Право	-/ДЗ	128	43	85	20		38	47						
ОУД.14	Естествознание	-/ДЗ	162	54	108	38		58	50						
ОУД.16	География	ДЗ	54	18	36	12		36							
ОУД.17	Экология	ДЗ	54	18	36	12			36						
	<b>Дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся*</b>														
УД.01	История гостеприимства	ДЗ	58	19	39	16			39						
УД.02	Введение в специальность	ДЗ	58	19	39	8			39						
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины</b>	<b>5/4/-</b>	<b>642</b>	<b>214</b>	<b>428</b>	<b>346</b>									
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	58	10	48	10									48
ОГСЭ.02	История	ДЗ	58	10	48	10				48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-/-/-/-/ДЗ	194	28	166	166				28	42	28	20	26	22
ОГСЭ.04	Физическая культура	3/3/3/3/ДЗ	332	166	166	160				28	42	28	20	26	22



ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	Э(к)	78	26	52	16									
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	Р	78	26	52	16						52			
ПП.03	Производственная практика	ДЗ				36						36			
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	Э(к)	108	36	72	24									
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	ДЗ	54	18	36	12					36				
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	ДЗ	54	18	36	12					36				
ПП.04	Производственная практика	ДЗ				36						36			
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Кэ	147	49	98	32									
МДК 05.01	Выполнение работ по профессии 11176 Бармен	ДЗ	147	49	98	32							98		
ПП.05	Производственная практика	ДЗ				144							144		
ПМ.06	Ведение предпринимательской деятельности	Э(к)	753	251	502	252	30								
МДК.06.01	Ведение предпринимательской деятельности	-/-/-/ДЗ	753	251	502	252	30					90	90	90	232
УП.06	Учебная практика	З				36									36
	<b>Всего</b>	<b>9/35/15</b>	<b>6588</b>	<b>2196</b>	<b>4392</b>	<b>2145</b>	<b>60</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>594</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>594</b>	<b>468</b>
<b>ПДП</b>	Производственная (преддипломная) практика	ДЗ				144									4 нед
<b>ГИА</b>	Государственная итоговая аттестация														6 нед
Консультации из расчета 4 часа в год на каждого студента <b>Государственная итоговая аттестация</b> 1. Программа базовой подготовки 1.1 Выпускная квалификационная работа в форме дипломной работы Выполнение дипломной работы с 19,5 по 22,5 нед.(всего 4 нед.) Защита дипломной работы с 23,5 по 24,5 нед. (всего 2 нед.)			<b>Всего</b>	дисциплин и МДК		12	13	8	10	10	8	7	6		
				учебной практики				72	108		72		36		
				производственной практики						216	180	252			
				преддипломной практики									144		
				экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))			3	1	2	3	2	2	2		
				дифференцированных зачетов		1	10	3	5	3	5	3	5		
				зачетов		1		1	2	1	2	1	1		

\* Из перечня дополнительных учебных дисциплин по выбору обучающихся реализуется только одна дисциплина;

### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базовая подготовка)

№	Наименование
1.	Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин.
2.	Кабинет математики.
3.	Кабинеты иностранного языка.
4.	Кабинет технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда.
5.	Кабинет правового обеспечения профессиональной деятельности.
6.	Кабинет физиологии питания и санитарии.
7.	Кабинет товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания.
8.	Кабинет экономики и финансов.
9.	Кабинет организации и технологии отрасли.
10.	Кабинет организации обслуживания в организациях общественного питания.
11.	Кабинет организации и технологии обслуживания в барах.
12.	Кабинет менеджмента и управления персоналом.
13.	Кабинет маркетинга.
14.	Кабинет психологии и этики профессиональной деятельности.
15.	Кабинет бухгалтерского учета.
16.	Кабинет документационного обеспечения управления.
17.	Кабинет стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.
18.	Кабинет безопасности жизнедеятельности.
19.	Лаборатория информационно-коммуникационных технологий.
20.	Лаборатория технологии приготовления пищи.
21.	Банкетный зал.
22.	Спортивный зал.
23.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий.
24.	Стрелковый тир.
25.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.
26.	Актовый зал.

#### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена БПОУ «ТЭК» разработан на основе Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 N 465 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании".

Также процесс обучения по специальности регламентируется следующими документами системы менеджмента качества колледжа:

- П-СМК-03.7.21-2013 Положение об организации учебного процесса.
- П-СМК-03.05.01-2015 Ответственность руководства. Положение о предметно-цикловой комиссии (ПЦК).
- СОУ-СМК-02.4.13-2013. Порядок разработки, внесения изменений, утверждения и согласования основной профессиональной образовательной программы.
- П-СМК-03.7.03-2015 Процессы жизненного цикла образовательных услуг. Положение об организации самостоятельной работы студентов.
- П-СМК-03.7.06-2013 Процессы жизненного цикла образовательных услуг. Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации.
- П-СМК-03.7.09-2015 Процессы жизненного цикла образовательных услуг. Положение о государственной итоговой аттестации.
- П-СМК-03.7.10-2015 Процессы жизненного цикла образовательных услуг. Положение о

курсовой работе (проекте).

— П-СМК-03.7.19-2013 Положение о выпускной квалификационной работе.

— П-СМК-03.7.18-2013 Положение об индивидуальном учебном плане.

— П-СМК-03.7.22-2013 Процессы жизненного цикла образовательных услуг. Положение об учебной и производственной практике.

— П-СМК-03.7.25-2013 Процессы жизненного цикла образовательных услуг. Положение о портфолио.

Колледж работает по шестидневной рабочей неделе. Учебная нагрузка и режим занятий обучающихся устанавливается в Учреждении в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы. Объем обязательных (аудиторных) учебных занятий составляет 36 часов в неделю.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Количество и последовательность учебных занятий определяется расписанием занятий. Занятия в Учреждении начинаются в 8 часов 45 минут. Продолжительность перемен 5-20 минут, продолжительность перерыва для питания обучающихся, как правило, 30 - 50 минут. Как правило, занятия группируются в пары (2 академических часа) и указываются в расписании занятий как одно занятие.

В соответствии с годовым учебным планом и графиком учебного процесса составлены расписание учебных занятий, консультаций, экзаменов, государственной итоговой аттестации. Все расписания и графики, регламентирующие образовательную деятельность, утверждены директором колледжа.

Расписание учебных занятий составляется на каждый семестр, на четную и нечетную недели, в соответствии с учебными планами и нормативными требованиями. Обучающиеся и педагогические работники могут ознакомиться с расписанием на специальном стенде.

Оценка обучающихся осуществляется по 5-ти балльной шкале. Кроме того, разработана система мониторинга оценки уровня подготовки студента по дисциплине, курсовой работе. Мониторинг осуществляется путем заполнения форм электронных таблиц, размещенных в локальной сети колледжа.

Учебная и производственная практика строится на основании приказа Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования". Планирование и организация практики на всех ее этапах обеспечивает:

- последовательное расширение круга формируемых у обучающихся умений, навыков, практического опыта и их усложнение по мере перехода от одного этапа практики к другому;
- целостность подготовки специалистов к выполнению основных трудовых функций;
- связь практики с теоретическим обучением.

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

При реализации ППССЗ по специальности производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Содержание практики определяется требованиями к результатам обучения по каждому из

модулей ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО, рабочими программами практик.

При реализации ПССЗ по профессии учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводится в лабораториях колледжа преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между колледжем и этими организациями. Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с ППССЗ.

Учебная практика и практика по профилю специальности проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) с обеспечением связи между содержанием учебной практики и результатами обучения в рамках модулей ППССЗ по видам профессиональной деятельности.

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

Промежуточная аттестация обучающихся проводится как в виде экзаменов и зачетов, сконцентрированных в рамках календарной недели (сессии), так и рассредоточено, непосредственно после окончания изучения профессионального модуля или учебной дисциплины.

#### **4.1. Общеобразовательный цикл**

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в пределах образовательной программы СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании по социально-экономическому профилю, в соответствии с федеральными базисными учебными планами и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (приказ Минобрнауки России от 09.03.2004 г. № 1312 в редакции приказов Минобрнауки России от 20.08.2008 г. № 241 и от 30.08.2010 г. № 889) и «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259).

Колледж при разработке учебного плана, формируя общеобразовательный цикл, исходит из того, что в соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 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.

Общеобразовательная подготовка реализуется на первом курсе обучения.

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 профессиональной образовательной программы СПО, как «Общий гуманитарный и социально-экономический», «Математический и общий естественнонаучный», а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

Текущий и рубежный контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Экзамены проводятся по дисциплинам "Русский язык и литература", "Математика: алгебра, начала математического анализа и геометрия" (письменная форма), "Экономика" (устная форма).



## **4.2. Формирование вариативной части ППССЗ**

Согласно ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании вариативная часть ППССЗ составляет 900 часов аудиторной нагрузки, которая распределяется следующим образом:

— 502 ч отводится на освоение обучающимися профессионального модуля «Ведение предпринимательской деятельности»;

Введение в учебный план этого профессионального модуля является общим для всех специальностей, реализуемых в колледже. Занимаясь предпринимательской подготовкой более 15 лет, колледж накопил значительный опыт ее реализации, который неоднократно представлялся на научно-практических конференциях различного уровня. В соответствии с Программой развития Омской области, предпринимательская подготовка будущих специалистов была признана в колледже одним из приоритетных направлений подготовки.

— 300 ч – отводится на увеличение времени, необходимого на освоение профессионального модуля ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания, МДК 01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания. В процессе изучения этого модуля обучающиеся получают дополнительную квалификацию Повара 3 разряда, что повышает востребованность выпускников этой специальности на рынке труда.

— 98 ч – отводится на освоение профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, МДК 05.01 Выполнение работ по профессии 11176 Бармен. Данная профессия была выбрана вследствие наличия у колледжа необходимой материально-технической и методической базы.

Модуль «Ведение предпринимательской деятельности» предусматривает освоение следующих профессиональных компетенций:

1. Подготавливать организационно-правовые документы, необходимые для государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей.
2. Обеспечивать функционирование предпринимательской деятельности.
3. Осуществлять ведение, контроль и анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия.
4. Обеспечивать развитие бизнеса.
5. Организовывать взаимодействие предприятия с государственными и муниципальными органами.
6. Использовать современные технические и программные средства автоматизации бизнеса.

Данные компетенции, профессия и распределение часов согласовано с работодателями, на что имеются соответствующие Акты согласования.

## **4.3. Формы проведения консультаций**

Консультации организуются из расчета 4 часа в год на каждого студента, в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, и включают в себя: устные консультации перед экзаменами, устные консультации по курсовой работе, консультации по выполнению индивидуальных заданий и проектов (устные и письменные).

График консультаций по курсовой работе составляется председателем предметно-цикловой комиссии и утверждается директором колледжа, остальные консультации фиксируются в журнале консультаций.

## **4.4. Формы проведения промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация в колледже проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, накопительной (рейтинговой) системы оценивания (обозначается в п. Формы промежуточной аттестации буквой "Р"). Количество элементов промежуточной аттестации и их распределение по семестрам отражено в Плане учебного процесса (п. 2).

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины и профессионального модуля.

Вопросы применения балльно-рейтинговой системы более подробно отражены в П-СМК-03.7.08-2015. Положение о внутриколледжном контроле.

#### **4.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация проходит в утвержденные сроки и осуществляется в виде защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Порядок выполнения выпускной квалификационной работы определяется стандартом колледжа П-СМК-03.7.19-2013 Положение о выпускной квалификационной работе.

#### **4.6. Особенности реализации учебного плана при обучении лиц с ОВЗ и инвалидов**

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды могут обучаться по данному учебному плану в установленные сроки с учетом их особенностей и образовательных потребностей. При необходимости возможно увеличение срока обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в соответствии со сроками, указанными во ФГОС СПО.

При необходимости для обучающихся на основе данного учебного плана может быть составлен индивидуальный план обучения, предусматривающий различные варианты проведения занятий: в колледже (в группе и индивидуально), на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

При определении мест прохождения производственной практики обучающимся с ОВЗ и инвалидностью, колледж учитывает рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики могут быть созданы специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений здоровья, а также с учетом профессии, характера труда, выполняемых инвалидом трудовых функций.

Форма проведения текущей и государственной итоговой аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т. п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.