

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

СОГЛАСОВАНО  
Заместитель министра

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ СО СККИ

\_\_\_\_\_ Д.В.Аношина  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2014г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА

по программе подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 43.02.01 **«Организация обслуживания в общественном питании»**  
базовой подготовки  
среднего профессионального образования

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Квалификация: менеджер  
Форма обучения -очная  
нормативный срок освоения ОПОП- 3 года 10  
месяцев  
на базе основного общего образования  
профиль получаемого профессионального  
образования – социально-экономический

2014 год

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 100114 «Организация обслуживания в общественном питании» (базовая подготовка) от 13 апреля 2010г. № 330

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Саратовский колледж кулинарного искусства»

**Разработчики:**

Антонова Т.В., преподаватель высшей квалификационной категории, почётный работник НПО

Бугаенко Е.В., мастер производственного обучения первой квалификационной категории

Володина Е.А., преподаватель высшей квалификационной категории, зав. отделением СПО

Галицкая О.В., мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

Гурьянова Л.В., мастер производственного обучения высшей квалификационной категории, почетный работник СПО

Дюева Е.В., преподаватель первой квалификационной категории

Золотухина М.П., преподаватель

Зуйкина В.Н., преподаватель спецдисциплин высшей квалификационной категории

Кетько Н.Е., преподаватель высшей квалификационной категории, почетный работник НПО, заместитель директора по учебно-методической работе

Матийко Н.В., мастер производственного обучения второй квалификационной категории

Мороз Н.Г., мастер производственного обучения высшей квалификационной категории, отличник профтехобразования

Перевозчикова Е.Г., преподаватель

Ризина А.В., преподаватель первой квалификационной категории, почетный работник НПО

Садчикова С.С., преподаватель

Салеев О.А., руководитель физического воспитания, мастер спорта СССР, заслуженный тренер РСФСР

Слепова Т.П., преподаватель высшей квалификационной категории, почетный работник СПО, заместитель директора по учебной работе

Уранова Е.В., заведующая отделением НПО, преподаватель первой квалификационной категории

Ходас Ж.О., преподаватель спецдисциплин первой квалификационной категории

Улитина О.В., преподаватель высшей квалификационной категории

Щедрина Т.И., преподаватель высшей квалификационной категории, почётный работник НПО

Якунина Г.Н., преподаватель высшей квалификационной категории, почетный работник СПО

Согласована с работодателями:

ГУПСО «Губернское»

Директор

Е.Н. Дугина

ООО «Арабелла»

## СОДЕРЖАНИЕ

### ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы  
Нормативный срок освоения программы

### ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Область и объекты профессиональной деятельности  
Виды профессиональной деятельности и компетенции

### 3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Рабочий учебный план

3.2. Календарный учебный план

3.3. Программы общеобразовательных дисциплин:

3.3.1. Рабочая программа по дисциплине ОДБ.01 «Русский язык»

3.3.2. Рабочая программа по дисциплине ОДБ. 02 «Литература»

3.3.3. Рабочая программа по дисциплине ОДБ. 03 «Иностранный язык»

3.3.4. Рабочая программа по дисциплине ОДБ. 04 «История»

3.3.5. Рабочая программа по дисциплине ОДБ. 05

«Обществознание»

3.3.6. Рабочая программа по дисциплине ОДБ.06 «География»

3.3.7. Рабочая программа по дисциплине ОДБ. 07 «Естествознание»

3.3.8. Рабочая программа по дисциплине ОДБ. 08 «Физическая культура»

3.3.9. Рабочая программа по дисциплине ОДБ.09 «Основы безопасности жизнедеятельности»

3.3.10. Рабочая программа по дисциплине ОДП.01 «Математика»

3.3.11. Рабочая программа по дисциплине ОДП. 02 «Информатика и ИКТ»

3.3.12. Рабочая программа по дисциплине ОДП. 03 «Экономика»

3.3.13. Рабочая программа по дисциплине ОДП.04 «Право»

3.4. Программы общего гуманитарного и социально-экономического

цикла

3.4.14.Рабочая программа по дисциплине ОГСЭ.01 «Основы философии»

3.4.15.Рабочая программа по дисциплине ОГСЭ. 02 «История»

3.4.16.Рабочая программа по дисциплине ОГСЭ.03 «Иностранный язык»

3.4.17.Рабочая программа по дисциплине ОГСЭ.04 «Физическая культура»

3.4.18.Рабочая программа по дисциплине ВЧ.ОГСЭ.05 «Русский язык и культура речи»

3.5. Программы математического и общего естественнонаучного цикла

3.5.19.Рабочая программа по дисциплине ЕН.01 «Математика»

3.5.20.Рабочая программа по дисциплине ВЧ. ЕН.02

«Экологические

основы природопользования»

3.6. Программы дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов

Программы общепрофессиональных дисциплин:

3.6.21. Рабочая программа по дисциплине ОП.01 «Экономика организации»

3.6.22. Рабочая программа по дисциплине ОП.02 «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»

3.6.23. Рабочая программа по дисциплине ОП.03 «Бухгалтерский учёт»

3.6.24. Рабочая программа по дисциплине ОП.04 «Документационное обеспечение управления»

3.6.25.Рабочая программа по дисциплине ОП.05 «Финансы и валютно-финансовые операции организации»

3.6.26.Рабочая программа по дисциплине ОП.06 «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности»

3.6.27.Рабочая программа по дисциплине ОП.07 «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда»

3.6.28.Рабочая программа по дисциплине ОП.08 «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации»

3.6.29.Рабочая программа по дисциплине ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»

3.6.29. Рабочая программа по дисциплине ОП.10 «Анализ финансово-хозяйственной деятельности»

3.6.30.Рабочая программа по дисциплине ОП.11 «Сервисная деятельность»

3.6.31.Рабочая программа по дисциплине ОП.12 «Основы предпринимательства»

**Программы профессиональных модулей:**

**3.6.32. Рабочая программа ПМ.01 «Организация питания в организациях общественного питания»**

**3.6.33. Рабочая программа ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания»**

**3.6.34. Рабочая программа ПМ.03 «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания»**

**3.6.35. Рабочая программа ПМ.04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»**

**3.6.36. Рабочая программа ПМ.05 «Выполнение работ по профессии бармен**

**4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся**

**5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы**

**5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников**

**• ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

**• Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы**

Основная профессиональная образовательная программа по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»- комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по программе подготовки специалистов среднего звена «Организация обслуживания в общественном питании».

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы составляют:

-Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ,

-Федеральный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 100114 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 13 апреля 2010 года № 330

-нормативно-методические документы Минобрнауки России:

1. Приказ Минобразования России от 09.03.2004 № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»

2. Приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 № 241 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом министерством образования Российской Федерации от 09.03.2004 года № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»»

3. Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечня профессий среднего профессионального образования»

4. Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»

5. Приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 № 889 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом министерством образования Российской Федерации от 09.03.2004 года № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»

6. Письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 № 03-1180 «Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) (общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального образования и среднего профессионального образования»

7. Письмо Минобрнауки России от 20.10.2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО»

- **Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы подготовки по специальности 100114 «Организация обслуживания в общественном питании» при очной форме получения образования:

-на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускников:  
организация обслуживания в организациях общественного питания  
разных типов и классов.

Объекты профессиональной деятельности выпускников:  
услуги организаций общественного питания;

процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;  
 продукция общественного питания;  
 первичные трудовые коллективы.

## 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Код	Наименование
<b>ВПД 1</b>	<b>Организация питания в организациях общественного питания.</b>
ПК 1.1.	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказом потребителей.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение заказов потребителей.
ПК 1.3.	Контролировать качество выполнения заказа.
ПК 1.4.	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
<b>ВПД 2</b>	<b>Организация обслуживания в организациях общественного питания.</b>
ПК 2.1.	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
ПК 2.2.	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
ПК 2.3.	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
ПК 2.4.	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ПК 2.5.	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
ПК 2.6.	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
<b>ВПД 3</b>	<b>Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.</b>
ПК 3.1.	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
ПК 3.2.	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
ПК 3.3.	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.
<b>ВПД 4</b>	<b>Контроль качества продукции и услуг общественного питания.</b>
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований нормативных



	документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
ПК 4.2.	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
ПК 4.3.	Проводить контроль качества услуг общественного питания.
<b>ВПД 5</b>	<b>Выполнение работ по профессии бармен.</b>

### Общие компетенции выпускника

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность, работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
ОК 11.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### **3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

#### **3.1. Учебный план**

СОГЛАСОВАНО

начальник отдела развития  
профессионального образования  
министерства образования  
Саратовской области

\_\_\_\_\_ А.В. Логинов

«\_\_\_\_\_» 2014 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО  
«Саратовский колледж  
кулинарного искусства»

\_\_\_\_\_ Д.В. Аношина

«\_\_\_\_\_» 2014 г.

Рег.№ УП 0-17-14

#### **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 43.02.01 «**Организация обслуживания в общественном питании**»  
базовой подготовки  
среднего профессионального образования

Квалификация: менеджер  
Форма обучения - очная  
нормативный срок освоения ОПОП- 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования  
профиль получаемого профессионального образования  
– социально-экономический  
начало подготовки 01.09.2014

И Н Д е к с	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МД, практик	Формы аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)						Разделение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			Максимальная	Самостоятельная работа	Всего за семестр	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		I Vкурс	
						в т.ч.	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем		
															Лабораторные работы	Курсовые работы
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательные</b>	<b>3/7/3</b>	<b>210</b>	<b>70</b>	<b>1</b>	<b>8</b>	<b>52</b>		<b>612</b>	<b>592</b>	<b>200</b>					

	<b>е дисциплин ы</b>		<b>7</b>	<b>3</b>	<b>4 0 4</b>	<b>8 2</b>	<b>2</b>										
<b>О Д Б. 00</b>	<b>Общеобразовательные дисциплины базовые</b>	<b>3/5/1</b>	<b>1218</b>	<b>407</b>	<b>8 1 1</b>	<b>5 1 3</b>	<b>298</b>		<b>357</b>	<b>35 4</b>	<b>100</b>						
О ДБ .01	Русский язык	-; ;Э	117	39	78	78			14	14	50						
О ДБ .02	Литература	-; ;ДЗ	175	58	11 7	11 7			29	38	50						
О ДБ .03	Иностранный язык	-;ДЗ	117	39	78		78		34	44							
О ДБ .04	История	-;ДЗ	175	58	11 7	11 7			51	66							
О ДБ .05	Обществознание	-;ДЗ	117	39	78	78			28	50							
О ДБ .06	География	3	59	20	39	27	12		39								
О ДБ .07	Естествознание	ДЗ	177	60	<b>11 7</b>	94	23		<b>81</b>	<b>36</b>							
О ДБ .07 .01	<i>Физика</i>		82	28	54	44	10		54								
О ДБ .07 .02	<i>Химия с элементом и экологии</i>		41	14	27	18	9		27								
О ДБ .07 .03	<i>Биология с элементом и экологии</i>		54	18	36	32	4			36							
О ДБ .08	Физическая культура	3;ДЗ	176	59	11 7	2	115		51	66							
О ДБ .09	Основы безопасности	-;3	105	35	70		70		30	40							

	жизнедеятельности																
<b>О Д П. 00</b>	<b>Общеобразовательные дисциплины профильные</b>	<b>0/2/2</b>	<b>889</b>	<b>296</b>	<b>5 9 3</b>	<b>3 6 9</b>	<b>224</b>		<b>255</b>	<b>23 8</b>	<b>100</b>						
О Д П. 01	Математика	-;-;Э	435	145	29 0	13 0	160		125	11 5	50						
О Д П. 02	Информатика и ИКТ	-;ДЗ	142	47	95	35	60		65	30							
О Д П. 03	Экономика	-;-;Э	150	50	10 0	96	4		25	25	50						
О Д П. 04	Право	-;ДЗ	162	54	10 8	10 8			40	68							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
	Обязательная часть циклов ОПОП	<b>6/2 4/1 4</b>	<b>448 0 +93 6</b>	<b>1492</b>	<b>2 9 8 8 + 93 6</b>	<b>9 6 8</b>	<b>19 72 +93 6</b>	<b>48</b>		<b>27 2</b>	<b>340</b>	<b>50 4 +2 52</b>	<b>6 1 2</b>	<b>3 9 6 + 4 3 2</b>	<b>4 3 2 + 1 4 4</b>	<b>4 3 2 + 1 0 8</b>	
<b>О Г С Э. О О</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>1/6 /0</b>	<b>702</b>	<b>234</b>	<b>4 6 8</b>	<b>1 3 4</b>	<b>334</b>				<b>154</b>	<b>10 4</b>	<b>80</b>	<b>6 0</b>	<b>7 0</b>	<b>-</b>	
О ГС Э. О1	Основы философии	-;- ;Д 3	60	12	48	48					48						
О ГС Э.	История	-;- ;Д 3	60	12	48	48					48						

О2																		
О ГС Э. О3	Иностранн ый язык	-;- ;; ДЗ ; 3; ДЗ ;Э	190	24	16 6		166				29	32	40	3 0	3 5			
О ГС Э. О4	Физическая культура	-;-; 3;3 ;3; 3; ДЗ	332	166	16 6	6	160				29	32	40	3 0	3 5			
О ГС Э. О5	<i>Русский язык и культура речи</i>	-;- ;- ;Д З	60	20	40	32	8					40						
<b>Е Н. О О</b>	<b>Математич еский и общий естественн онаучный цикл</b>	<b>2/0 /0</b>	<b>132</b>	<b>44</b>	<b>8 8</b>	<b>6 4</b>	<b>24</b>					<b>48</b>	<b>40</b>	-	-	-		
Е Н. О1	Математика	-;- ;-;3	72	24	48	32	16					48						
Е Н. О2	<i>Экологичес кие основы природопол ьзования</i>	-;- ;-;- ;3	60	20	40	32	8						40					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		
<b>П. 00</b>	<b>Професс иональн ый цикл</b>	<b>3/1 8/1 4</b>	<b>364 6 +93 6</b>	<b>1214</b>	<b>2 4 3 2 + 93</b>	<b>7 7 0</b>	<b>16 14 +93 6</b>	<b>4 8</b>		<b>272</b>	<b>186</b>	<b>35 2 +2 52</b>	<b>49 2</b>	<b>3 3 6 + 4 3 2</b>	<b>3 6 2 + 1 4 4</b>	<b>4 3 2 + 1 0 8</b>		

					6											
<b>О П. О О</b>	<b>Общепроф ессиональн ые дисциплин ы</b>	<b>2/1 2/2</b>	<b>138 1</b>	<b>459</b>	<b>92 2</b>	<b>24 0</b>	<b>666</b>	<b>16</b>		<b>126</b>	<b>74</b>	<b>17 2</b>	<b>82</b>	<b>9 0</b>	<b>8 4</b>	<b>2 9 4</b>
О П. О1	Экономика организаци и	-;- ;- ;Э	96	32	64	22	42					64				
О П. О2	Правовое обеспечени е профессион альной деятельност и	- ;Д З	72	24	48	18	30			48						
О П. О3	Бухгалтерск ий учёт	-;- ;-;- ;-;- ;-; ДЗ	154	50	10 4	36	68								4 0	6 4
О П. О4	Документац ионное обеспечени е и управления	-;- ;-;- ;ДЗ	90	30	60	20	40							6 0		
О П. О5	Финансы и валютно- финансовые операции организаци и	-;- ;-;- ;-;- ;-; ДЗ	96	32	64	22	42									6 4
О П. О6	Информаци онно- коммуника ционные технологии в профессион альной деятельност и	-;- ;-;- ;-;- ;-; ДЗ	111	37	74	18	56									7 4
О П. О7	Техническо е оснащение организаци й общественн ого питания и охрана	-;- ;- ;Э	90	30	60	20	40					60				

	труда																
О П. 08	Иностранн ый язык в сфере профессион альной коммуника ции	-;-; 3;Д 3;3 ;Д3 ;Д3	312	104	20 8		208				44	48	42	3 0	4 4		
О П. 09	Безопасност ь жизнедеятел ьности	-;- ;Д3	102	34	68	24	44			38	30						
О П. 10	<i>Анализ финансово- хозяйствен ной деятельнос ти</i>	-;- ;-; ;-; ;-; ;Д3	138	46	92	32	44	16									9 2
О П. 11	<i>Сервисная деятельнос ть</i>	-;- ;Д3	60	20	40	14	26			40							
О П. 12	<i>Основы предприним ательства</i>	-;- ;-; ;Д3	60	20	40	14	26					40					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
<b>П М. 00</b>	<b>Професс иональн ые модули</b>	<b>1/6/1 2</b>	<b>2 2 6 5 + 93 6</b>	<b>755</b>	<b>1 5 1 0 + 93 6</b>	<b>5 3 0</b>	<b>94 8 +93 6</b>	<b>3 2</b>		<b>146</b>	<b>112</b>	<b>18 0 +2 52</b>	<b>4 1 0</b>	<b>2 4 6 + 4 3 2</b>	<b>2 7 8 + 1 4 4</b>	<b>1 3 8 + 1 0 8</b>	
<b>П М. 01</b>	<b>Организац ия питания в организац ях обществен ного питания</b>	<b>1/1/3</b>	<b>65 7 + 25 2</b>	<b>219</b>	<b>4 3 8 + 25 2</b>	<b>15 4</b>	<b>284 +25 2</b>			<b>146</b>	<b>112</b>	<b>18 0 +2 52</b>					
М Д К.	Товароведе ние продовольс	-;-;- ;Э	18 0	60	12 0	42	78			36	30	54					



01.01	твенных товаров и продукции общественного питания																
М ДК .01 .02	Организация и технология производства продукции общественного питания	-;-;-;Э	28 2	94	18 8	66	122			58	40	90					
М ДК .01 .03	Физиология питания, санитария и гигиена	-;-;З	60	20	40	14	26			20	20						
М ДК .01 .04	Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной кухни	-;-;-;ДЗ	13 5	45	90	32	58			32	22	36					
<b>УП.ПМ.01</b> по освоению первичных профессиональных навыков по организации питания в организациях общественного питания ( <b>4 недели</b> )		-;-;-;ДЗ	14 4		14 4		144					14 4					
<b>ПП.ПМ.01</b> по отработке первичных профессиональных навыков по организации питания в организациях общественного питания ( <b>3 недели</b> )		-;-;-;ДЗ	10 8		10 8		108					10 8					
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация обслуживания</b>	<b>0/3/3</b>	<b>91 8 +</b>	<b>306</b>	<b>61 2 +</b>	<b>21 4</b>	<b>366 +43 2</b>	<b>32</b>					<b>41 0</b>	<b>2 0 2</b>			





	услуг общест венног о питани я		2		2									2		
МДК.0 4.01	Стандар тизация , метроло гия и подтвер ждение соответ ствия	-;-;- ;-;-; ;ДЗ	12 0	40	80	28	52							8 0		
МДК 04.02	Контро ль качеств а продук ции и услуг общест венного питания	-;-;- ;-;-; ;ДЗ	81	27	54	20	34							5 4		
<b>ПП.ПМ.04</b> по отработке первичных профессиональных навыков по контролю качества продукции и услуг общественного питания (2 нед)		-;-;- ;-;-; ;ДЗ	72		72		72							7 2		
<b>ПМ.05</b>	<b>Выпол нение работ по про фессии «Барме н»</b>	<b>0/1/1</b>	<b>3 9 6 + 1 0 8</b>	<b>132</b>	<b>2 6 4 + 1 0 8</b>	<b>9 2</b>	<b>172 +1 08</b>							<b>4 4</b>	<b>8 2</b>	<b>1 3 8 + 1 0 8</b>
МДК. 05.01	Организ ация и техноло гия обслуж	-;-;- ;-;-; ;ДЗ	39 6	132	26 4	92	172							4 4	8 2	1 3 8



	ежуточная аттестация (7 недель)																		
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 часов)		<b>В</b> <b>с</b> <b>е</b> <b>г</b> <b>о</b>	Дисциплин и МДК	12	14	12	11	11	11	8	10	4							
<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>			Учебной практики	0	0	0	4/144	0	6/216	0	0	136							
<b>1.Программа базовой подготовки</b>			Производст. практики/преддиплом. практика	0	0	0	3/108	0	6/216	0	414	272							
<ul style="list-style-type: none"> <li>Дипломная работа</li> <li>Выполнение дипломной работы с 18 мая по 14 июня (всего 4 недели)</li> <li>Защита дипломной работы с 15 июня по 28 июня (всего 2 недели)</li> </ul>			Экзаменов	0	3	3	5	0	3	5	1								
			Дифф. зачетов	2	7	2	3	3	4	4	5								
			Зачетов	0	1	2	2	2	1	0	0								

### Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Обучение по	Практика	Промежуточная	Государственная	Каникулы	Всего
------	-------------	----------	---------------	-----------------	----------	-------

ы	дисциплина и междисциплинарным курсам	Уче бная	Производ ственная (по профилю специально сти)	Производ ственная (преддипло мная)	аттестац ия	итоговая аттестац ия		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I кур с	41						11	52
II кур с	29	4	3		5		11	52
III кур с	28	6	6		1		11	52
IV кур с	24	1	6	4	1	6	1	43
Всег о	<b>122</b>	<b>11</b>	<b>15</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	
<b>Итого недель</b>								<b>199</b>

### Пояснение к учебному плану

- Настоящий учебный план государственного автономного профессионального образовательного учреждения Саратовской области «Саратовский колледж кулинарного искусства» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 330 от 13 апреля 2010 года 100114 «Организация обслуживания в общественном питании».
- В колледже установлена шестидневная учебная неделя.
- Календарный учебный график разработан при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения, экзаменационных

сессий, всех видов производственной практики, каникул и завершающих форм обучения в соответствии с ФГОС по специальности.

- Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, составляет 199 недель. В рабочий план включен цикл общеобразовательных базовых и профильных дисциплин.
- Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая в себя все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.
- Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю. Для всех видов аудиторных занятий академический час составляет 45 минут (группировка уроков парами).
- Общая продолжительность каникул составляет 34 недели.
- На дисциплину «Физическая культура» отводится по 3 часа в неделю, в соответствии с приказом Минобрнауки России от 30.08.2010 № 889.
- Консультации для студентов предусматриваются в объёме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год. Форма проведения консультаций: групповые, индивидуальные.
- Формами текущего контроля обучающихся в колледже являются: мониторинг текущей аттестации, контрольная работа, тестирование, опрос, компьютерное тестирование.

11. Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся предусматривает проведение зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, экзаменов квалификационных, курсовых работ.

12. Выполнение курсовой работы является видом учебной работы в рамках междисциплинарных курсов «Организация обслуживания в организациях общественного питания», «Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания», дисциплины «Анализ финансово-хозяйственной деятельности» и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.

13. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей концентрировано в соответствии с графиком прохождения практики, учебного процесса и Положением о производственной практике.



14. При проведении практических занятий и лабораторных работ, прохождении учебной практики группы делятся на подгруппы численностью не менее 8 человек.

15. Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

### **Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО сформирован в соответствии с Рекомендациями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования

### **Формирование вариативной части ОПОП**

На вариативную часть циклов ОПОП отводится 900 часов обязательных аудиторных занятий, максимальная учебная нагрузка составляет 1350 часов.

#### **Распределение вариативной части ОПОП:**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Максимальная учебная нагрузка студента, час	Самостоятельная учебная нагрузка, час	Всего часов	Занятия на уроках	Практические занятия	Курсовая работа
<b>ОГСЭ.05</b>	Русский язык и культура речи	60	20	40	32	8	
<b>ЕН.02</b>	Экологические основы природопользования	60	20	40	32	8	
<b>ОП.03</b>	Бухгалтерский учет	34	10	24	24		
<b>ОП.06</b>	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	27	9	18		18	
<b>ОП.10</b>	Анализ финансово-хозяйственной деятельности	138	46	92	54	38	16
<b>ОП.11</b>	Сервисная деятельность	60	20	40	32	8	

<b>ОП.12</b>	Основы предпринимательства	60	20	40	32	8	
<b>МДК.01.02</b>	Организация и технология производства продукции общественного питания	162	54	108	56	36	
<b>МДК.01.04</b>	Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной кухни	135	45	90	72	18	
<b>МДК.02.04</b>	Профессиональная хореография	216	72	144	56	88	
<b>МДК.05.01</b>	Организация и технология обслуживания в барах	396	132	264	176	88	

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся**

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учёта индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль;
- рубежный контроль;
- итоговый контроль.

#### **Входной контроль**

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающихся и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль для выявления уровня обученности обучающихся:

- по общеобразовательным дисциплинам проводится в форме тестирования, контрольной работы;
- перед изучением МДК.02.01- МДК.04.01 проводится в форме тестирования, контрольной работы.

#### **Текущий контроль**

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий. Для текущей аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений по этапным требованиям соответствующей

ОПОП создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для текущей аттестации разрабатываются и оцениваются колледжем самостоятельно.

Текущий контроль обеспечивает для студентов стимулирование систематической, самостоятельной и творческой учебной деятельности; контроль и самоконтроль учебных достижений и их регулярную и объективную оценку; рациональное и равномерное распределение учебной нагрузки в течении семестра; воспитание ответственности за результаты своего учебного труда. Текущий контроль обеспечивает для преподавателей повышение эффективности различных форм учебных занятий; разработку необходимых учебно-методических материалов для учебных занятий и самостоятельной работы студентов; непрерывное управление учебным процессом; объективность оценки учебных достижений обучающихся и своего собственного труда.

Формами текущего контроля являются:

- контроль на уровне отделения (мониторинг текущей аттестации обучающихся проводится ежемесячно зав.отделением с привлечением учебного сектора органа самоуправления группы);
- на учебных занятиях (контрольная работа, тестирование, опрос, компьютерное тестирование);

### **Рубежный контроль**

Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающегося. В конце каждого семестра по всем дисциплинам выставляются оценки. Для промежуточной аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений по этапным требованиям ОПОП создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для текущей аттестации разрабатываются и оцениваются колледжем самостоятельно.

Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся:

- базируется на модульном принципе организации обучения по профессиональным модулям, проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, специалистов отделений колледжа;
- осуществляется во время проведения зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, экзамена квалификационного, курсовых работ.

### **Итоговый контроль**

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме зачётов, экзаменов, защиты дипломной работы назначаемой колледжем, с участием ведущих преподавателей.

В конце изучения курса проводится экзамен по следующим дисциплинам: «Русский язык», «Экономика», «Математика», «Экономика организации», «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда», «Иностранный язык», по междисциплинарным курсам: «Маркетинг в организациях общественного питания», «Организация обслуживания в барах», «Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания», «Организация и технология производства продукции общественного питания», «Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной кухни», «Организация обслуживания в организации общественного питания», «Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания», «Маркетинг в организациях общественного питания».

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся (выпускная квалификационная работа: дипломная работа).

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

### **5.2. Требования к выпускным квалификационным работам**

Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются колледжем на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании» от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ

### **5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников**

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации обучающихся является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождении учебной и производственной

практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Итоговая государственная аттестация осуществляется государственными аттестационными комиссиями, организуемыми в колледже по каждой основной профессиональной образовательной программе. В состав комиссии включаются представители предприятий. Основные функции государственных аттестационных комиссий:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника и соответствия его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта;
- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам итоговой государственной аттестации и выдаче выпускнику соответствующего диплома о среднем профессиональном образовании;
- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников по программе подготовки специалистов среднего звена.

Председателем государственной аттестационной комиссии не может быть работник колледжа.

Председатель государственной аттестационной комиссии назначается приказом учредителя образовательного учреждения.

Решение Государственной аттестационной комиссии о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим итоговую государственную аттестацию, и выдаче соответствующего документа об образовании, объявляется приказом руководителя колледжа.

Присвоение соответствующей квалификации выпускнику колледжа и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании осуществляется при условии успешного прохождения всех установленных видов аттестационных испытаний, включенных в итоговую государственную аттестацию.

Студенту, имеющему оценку «отлично» не менее, чем по 75 процентам дисциплин учебного плана, оценку «хорошо» по остальным дисциплинам и прошедшему все установленные государственным образовательным стандартом виды аттестационных испытаний, входящих в итоговую государственную аттестацию, с оценкой «отлично» выдается диплом с отличием.

