

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Саратовский колледж
кулинарного искусства»
Д.В. Аношина
» 2015 г.

Рег.№ УП О-17

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 01.09.2015
окончание подготовки 30.07.19

| ИНДЕКС | 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 | Обязательная аудиторная | | | | I курс | | II курс | | III курс | | IV курс | | |
| | | | | | Всего занятий | в т.ч. | | | 1 сем | 2 сем | 3 сем | 4 сем | 5 сем | 6 сем | 7 сем | 8 сем | |
| | | | | | | Лекций, уроков | Лабораторные работы, практические занятия | Курсовые работы | 17 нед | 22 нед | 17 нед | 14 нед | 17 нед | 11 нед | 12 нед | 12 нед | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | |
| О.00 | Общеобразовательный цикл | 0/10/3 | 2105 | 701 | 1404 | 794 | 610 | | 612 | 792 | | | | | | | |
| | Общие дисциплины и дисциплины по выбору | 0/8/3 | 1993 | 664 | 1329 | 772 | 557 | | | | | | | | | | |
| ОУД.01 | Русский язык Литература | -;Э | 293 | 98 | 195 | 195 | | | 97 | 98 | | | | | | | |
| ОУД.02 | Иностранный язык | -; ДЗ | 175 | 58 | 117 | | 117 | | 51 | 66 | | | | | | | |
| ОУД.03 | Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия | -;Э | 351 | 117 | 234 | 94 | 140 | | 134 | 100 | | | | | | | |
| ОУД.04 | История | -; ДЗ | 175 | 58 | 117 | 117 | | | 51 | 66 | | | | | | | |
| ОУД.05 | Физическая культура | З;З | 176 | 59 | 117 | 2 | 115 | | 51 | 66 | | | | | | | |
| ОУД.06 | Основы безопасности жизнедеятельности | -; ДЗ | 105 | 35 | 70 | | 70 | | 40 | 30 | | | | | | | |
| ОУД.07 | Информатика | -; Э | 150 | 50 | 100 | 40 | 60 | | 40 | 60 | | | | | | | |
| ОУД.08 | Обществознание | -; ДЗ | 117 | 39 | 78 | 78 | | | 28 | 50 | | | | | | | |
| ОУД.09 | Экономика | -; ДЗ | 108 | 36 | 72 | 48 | 24 | | | 72 | | | | | | | |
| ОУД.10 | Право | -; ДЗ | 127 | 42 | 85 | 85 | | | 43 | 42 | | | | | | | |
| ОУД.11 | Естествознание: | -; ДЗ | 162 | 54 | 108 | 89 | 19 | | 77 | 31 | | | | | | | |
| | Физика | | 75 | 25 | 50 | 44 | 6 | | 50 | | | | | | | | |
| | Химия с элементами экологии | | 42 | 14 | 28 | 19 | 9 | | 27 | | | | | | | | |
| | Биология с элементами экологии | | 45 | 15 | 31 | 27 | 4 | | | 31 | | | | | | | |
| ОУД.12 | География | -; ДЗ | 54 | 18 | 36 | 24 | 12 | | | 36 | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 17 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|--|-------------------------|---------------------|-------------|---------------------|------------|---------------------|-----------|-----------|-----------|------------|--------------------|------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| | Дополнительные дисциплины | 0/2/0 | 112 | 37 | 75 | 22 | 53 | | | 75 | | | | | | |
| УД.01/ УД.02 | Творчество в профессиональной деятельности/Основы дизайна столов и залов | -; ДЗ | 58 | 19 | 39 | 12 | 27 | | | 39 | | | | | | |
| УД.03/ УД.04 | История сервиса в России /История сервировки стола | -; ДЗ | 54 | 18 | 36 | 10 | 26 | | | 36 | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| | Обязательная часть циклов ОПОП | 6/24/14 | 4480 +936 | 1492 | 2988 +936 | 968 | 1972 +936 | 48 | | | 612 | 504 +252 | 612 | 396 +432 | 432 +144 | 432 +108 |
| ОГСЭ.ОО | Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | 1/6/0 | 702 | 234 | 468 | 134 | 334 | | | | 114 | 104 | 120 | 60 | 70 | - |
| ОГСЭ.О1 | Основы философии | -;-;ДЗ | 72 | 24 | 48 | 48 | | | | | | | 48 | | | |
| ОГСЭ.О2 | История | -;-;ДЗ | 72 | 24 | 48 | 48 | | | | | 48 | | | | | |
| ОГСЭ.О3 | Иностранный язык | -;-;-; ДЗ; 3;ДЗ;Э | 249 | 83 | 166 | | 166 | | | | 33 | 32 | 36 | 30 | 35 | |
| ОГСЭ.О4 | Физическая культура | -;-; 3;3;3;3; ДЗ | 249 | 83 | 166 | 6 | 160 | | | | 33 | 32 | 36 | 30 | 35 | |
| ОГСЭ.О5 | <i>Русский язык и культура речи</i> | -;-;-; ;ДЗ | 60 | 20 | 40 | 32 | 8 | | | | | 40 | | | | |
| ЕН.ОО | Математический и общий естественнонаучный цикл | 2/0/0 | 132 | 44 | 88 | 64 | 24 | | | | 40 | 48 | - | - | - | - |
| ЕН.О1 | Математика | -;-;-;3 | 72 | 24 | 48 | 32 | 16 | | | | | 48 | | | | |
| ЕН.О2 | <i>Экологические основы природопользования</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 |
| П.00 | Профессиональный | 3/18/1 | 3646 | 1214 | 2432 | 770 | 1614 | 48 | | | 458 | 352 | 492 | 336 | 362 | 432 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|---|-----------------|---------------------|------------|---------------------|------------|--------------------|-----------|--|--|------------|--------------------|------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| ПМ.00 | Профессиональные модули | 1/6/12 | 2265 +936 | 755 | 1510 +936 | 530 | 948 +936 | 32 | | | 258 | 180 +252 | 410 | 246 +432 | 278 +144 | 138 +108 |
| ПМ.01 | Организация питания в организациях общественного питания | 1/1/3 | 657 +252 | 219 | 438 +252 | 154 | 284 +252 | | | | 258 | 180 +252 | | | | |
| МДК.01.01 | Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания | -;-; ;Э | 180 | 60 | 120 | 42 | 78 | | | | 66 | 54 | | | | |
| МДК.01.02 | Организация и технология производства продукции общественного питания | -;-; ;Э | 282 | 94 | 188 | 66 | 122 | | | | 98 | 90 | | | | |
| МДК.01.03. | Физиология питания, санитария и гигиена | -;-;3 | 60 | 20 | 40 | 14 | 26 | | | | 40 | | | | | |
| МДК.01.04. | <i>Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной кухни</i> | -;-; ;ДЗ | 135 | 45 | 90 | 32 | 58 | | | | 54 | 36 | | | | |
| УП.ПМ.01 | по освоению первичных профессиональных навыков по организации питания в организациях общественного питания (4 недели) | -;-;ДЗ | 144 | | 144 | | 144 | | | | | 144 | | | | |
| ПП.ПМ.01 | по отработке первичных профессиональных навыков по организации питания в организациях общественного питания (3 недели) | -;-;ДЗ | 108 | | 108 | | 108 | | | | | 108 | | | | |
| ПМ.02 | Организация обслуживания в организациях общественного питания | 0/3/3 | 918 +432 | 306 | 612 +432 | 214 | 366 +432 | 32 | | | | | 410 | 202 +432 | | |
| МДК.02.01 | Организация обслуживания в организациях общественного питания | -;-;-; ;ДЗ;Э | 360 | 120 | 240 | 84 | 140 | 16 | | | | | 154 | 86 | | |
| МДК.02.02 | Психология и этика профессиональной деятельности | -;-;-; ;ДЗ | 78 | 26 | 52 | 18 | 34 | | | | | | 52 | | | |
| МДК.02 | Менеджмент и управление | -;-;-; | 264 | 88 | 176 | 62 | 98 | 16 | | | | | 90 | 86 | | |

| | | | | | | | | | | |
|---------|--|---------|---|---|---|---|---|---|---|---|
| недели) | | Зачетов | 0 | 1 | 0 | 1 | 3 | 0 | 0 | 0 |
|---------|--|---------|---|---|---|---|---|---|---|---|

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

| Курсы | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Практика | | | Промежуточная аттестация | Государственная итоговая аттестация | Каникулы | Всего |
|--------------|--|-----------|---|----------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|---------------------|------------|
| | | Учебная | Производственная (по профилю специальности) | Производственная (преддипломная) | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| I курс | 41 | | | | 2 | | 11 | 52 |
| II курс | 29 | 4 | 3 | | 3 | | 11 | 52 |
| III курс | 28 | 6 | 6 | | 1 | | 11 | 52 |
| IV курс | 24 | 1 | 6 | 4 | 1 | 6 | 1 | 43 |
| Всего | 122 | 11 | 15 | 4 | 7 | 6 | 34 | |
| | | | | | | | Итого недель | 199 |

Пояснение к учебному плану

1. 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 № 465 от 7 мая 2014 года 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».
2. В колледже установлена шестидневная учебная неделя.
3. 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.
4. 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 учебных дисциплин и дополнительных дисциплин. Дисциплины математика, информатика, экономика и право изучаются профильно.
5. 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.
6. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю. Для всех видов аудиторных занятий академический час составляет 45 минут (группировка уроков парами).
7. Общая продолжительность каникул составляет 34 недели.
8. На дисциплину «Физическая культура» отводится по 3 часа в неделю, в соответствии с приказом Минобрнауки России от 30.08.2010 № 889.
9. Консультации для студентов предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год. Форма проведения консультаций: групповые, индивидуальные.
10. 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 |
|----------------|---|---|---------------------------------------|-------------|-------------------|----------------------|-----------------|
| ОГСЭ.05 | Русский язык и культура речи | 60 | 20 | 40 | 32 | 8 | |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | 60 | 20 | 40 | 32 | 8 | |
| ОП.03 | Бухгалтерский учет | 34 | 10 | 24 | 24 | | |
| ОП.06 | Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | 27 | 9 | 18 | | 18 | |
| ОП.10 | Анализ финансово-хозяйственной деятельности | 138 | 46 | 92 | 54 | 38 | 16 |
| ОП.11 | Сервисная деятельность | 60 | 20 | 40 | 32 | 8 | |

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