

Министерство образования и науки Республики Бурятия

Утверждаю
директор

Ангуров Б.Х.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
ГБПОУ "Байкальский колледж туризма и сервиса"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.01

Организация обслуживания в общественном питании

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

менеджер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ

3г 10м

год начала подготовки по УП 2020

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 07.05.2014 № 465

Сведения о комплексных формах контроля

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ДУП.1.1 Введение в профессиональную деятельность
				[2]	ДУП. 2 Информатика
				[2]	ДУП 1.3 Основы проектной деятельности
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	УП.05.01 Выполнение работ по профессии "Официант"
				[3]	ПП.05.01 Выполнение работ по профессии "Официант"
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.05.02 Выполнение работ по профессии "Бармен"
				[4]	ПП.05.02 Выполнение работ по профессии "Бармен"
4	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания
				[5]	МДК.01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания
				[5]	МДК.01.03 Физиология питания, санитария и гигиена
				[5]	МДК.01.04 Организация и технология производства продукции для гостей туристско-рекреационной зоны Республики Бурятия
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.01.01 Организация питания в организациях общественного питания
				[5]	ПП.01.01 Организация питания в организациях общественного питания
6	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания
				[6]	МДК.02.02 Психология и этика профессиональной деятельности
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания
				[6]	ПП.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	УП.03.01 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
				[8]	ПП.03.01 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	УП.04.01 Контроль качества продукции и услуг общественного питания
				[8]	ПП.04.01 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Гуманитарных и социально-экономических дисциплин
2	математики
3	иностранного языка
4	правового обеспечения профессиональной деятельности
5	технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда
6	физиологии питания и санитарии
7	товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания
8	экономики и финансов
9	организации и технологии отрасли
10	организации обслуживания в организациях общественного питания
11	организации и технологии обслуживания в барах
12	менеджмента и управления персоналом
13	маркетинга
14	психологии и этики профессиональной деятельности
15	бухгалтерского учета
16	документационного обеспечения управления
17	безопасности жизнедеятельности
18	стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия
	Лаборатории:
1	информационно-коммуникационных технологий
2	технологии приготовления пищи
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	место для стрельбы
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	банкетный зал
3	актовый зал

Пояснительная записка

Специальность: Организация обслуживания в общественном питании

1. Нормативная база реализации

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса» разработан на основании:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
3. Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
4. Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);
5. Приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.06.2014 № 32672);
6. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480)
7. Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса»

2. Общие положения

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу в соответствии с учебным планом, могут осуществлять следующие виды деятельности: Область профессиональной деятельности выпускников: организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

Учебный план разработан для очной формы обучения. Начало учебного года 1 сентября, режим работы образовательной организации пятидневный.

Срок получения образования по учебному плану в соответствии с требованиями ФГОС СПО составляет 3 года 10 месяцев.

Учебный план разработан в соответствии с квалификацией менеджер.

3. Структура образовательной программы и учебного плана

Обязательная часть ППССЗ по учебным циклам составлять около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Распределение вариативной части: Увеличено количество часов на «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» в объеме 190 часов. На введенные дисциплины предусмотрено - 150 часов (Основы предпринимательской деятельности – 68 часов; Эффективное поведение на рынке труда – 36 часов; Основы финансовой грамотности – 48 часов). Введен междисциплинарный курс «Организация и технология производства продукции для гостей туристско-рекреационной зоны Республики Бурятия» в объеме 60 часов и увеличены часы на профессиональные модули в объеме - 500 часов.

Учебный план имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации менеджера.

Структура и объем образовательной программы

Перечень и объем предметов, дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом ФГОС СОО, ФГОС СПО в учебном плане.

В общеобразовательном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделен объем работы по видам учебных занятий (практическое занятие, лабораторное занятие, лекция), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

В качестве форм промежуточной аттестации в учебном плане использованы:

- Экзамен
- Экзамен квалификационный
- Дифференцированный зачет

В соответствии с требованиями приказа 464 количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8, а именно.

1 курс - 6 зачетов, 6 экзаменов;

2 курс - 9 зачетов, 5 экзамена;

3 курс - 5 зачетов, 5 экзаменов;

4 курс – 8 зачетов, 5 экзамена;

В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

4. Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования. На реализацию общеобразовательного цикла учебным планом отведено 1476 часов.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобрнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран **социально-экономический профиль**.

Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение обязательных учебных предметов:

- учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей;
- дополнительных учебных предметов, курсов по выбору;
- общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне.

Общеобразовательный цикл содержит 12 учебных предметов, в том числе в цикл «Общие учебные предметы» включены учебные предметы:

- "Русский язык",
- "Литература",
- "Иностранный язык",
- "Математика",
- "История",
- "Физическая культура",
- "Основы безопасности жизнедеятельности",
- "Астрономия".

При этом учебный план профиля обучения содержит 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: **"Математика", "География", "Экономика"**.

В рамках освоения общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта в течение 1 года на 1 курсе обучения.

5. Общепрофессиональный цикл

В учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- **Основы интеллектуального труда**
- **Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний**

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплины "Безопасность

жизнедеятельности" в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

6. Профессиональный цикл

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО:

Таблица 3

Основные виды деятельности	Профессиональные модули
Организация питания в организациях общественного питания	Организация питания в организациях общественного питания
Организация обслуживания в организациях общественного питания	Организация обслуживания в организациях общественного питания
Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
Контроль качества продукции и услуг общественного питания	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика, производственная практика. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

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