

СОГЛАСОВАНО
ООО «ПКП ВЕНТА»
" " 20 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОУ МО «Химкинский
техникум»
Сергеев Г. Г.
г



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Московской области
"Химкинский техникум "

по специальности среднего профессионального образования

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
код и наименование профессии / специальности

по программе базовой подготовки

Квалификация: менеджер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования
социально-экономический

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОПОП

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области "Химкинский техникум " разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 465 от 07.05.2014, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 32672 от 11.06.2014), 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Настоящий учебный план разработан на основе следующей нормативно - правовой базы:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

- 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)

- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- 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 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 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)

- Постановление Правительства РФ от 31.12.1999 г. № 1441 «Об утверждении положения о подготовке граждан к военной службе».

- Приказ Министра обороны РФ от 24.02.2010 г. № 96 и Министерства образования и науки РФ от 24.02.2010 № 134 «Об утверждении инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в

области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»

Рабочий учебный план составлен с учетом следующей документации:

- Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»

- Письмо Минобрнауки России от 20.06.2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» (с Методическими рекомендациями по введению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования»

- Письмо Минобрнауки России от 13.03.2015 г. № 06-259 «О направлении рекомендаций 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 05.04.1999 № 16-52-58ин/16-13 «О рекомендациях по планированию, организации и проведению лабораторных работ и практических занятий в образовательных учреждениях среднего профессионального образования»

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 910н «Об утверждении профессионального стандарта 33.013 Официант/бармен» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40269);

- Устав Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области "Химкинский техникум".

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план рассчитан на выпускников образовательных учреждений, получивших основное общее образование, для обучения их по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация

обслуживания общественного питания с получением общего среднего образования. В связи с этим учебный план состоит из двух разделов:

1. Освоение программ общего среднего образования, которое основано на примерном учебном плане для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования. Общеобразовательная подготовка рассчитана на 52 недели обучения.

2. Освоение основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (далее по тексту – ОПОП) осуществляется 147 недель.

С учетом этого полный срок обучения составляет 3 года и 10 месяцев.

Учебные занятия начинаются с 01 сентября и заканчиваются в соответствии с календарным графиком учебного процесса, утвержденным образовательным учреждением.

Недельная обязательная аудиторная нагрузка по теоретическим занятиям составляет 36 часов, максимальная нагрузка, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы – 54 часа.

Учебный план после разработки согласован с методической комиссией ГБПОУ МО «Химкинский техникум»

В учебный план включены следующие циклы: общеобразовательный, общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный, общепрофессиональный и профессиональный. Теоретические занятия проводятся по пятидневной классно–урочной системе с продолжительностью урока в 45 минут, в специализированных классах и лабораториях. При изучении профессионального цикла идёт освоение семи профессиональных модулей составной частью, которых является учебная и производственная практики. Они представляют собой вид учебных занятий и, совместно с практическими занятиями теоретического обучения по ОПОП, обеспечивают практикоориентированную подготовку и освоение обучающимися профессиональных компетенций. В ходе изучения ПМ.07 обучающиеся осваивают рабочие профессии «Официант» - в течение 1,2,3,4,5 и 6 семестров и «Бармен» - в течение 7 и 8 семестров.

В процессе обучения предусмотрено выполнение обучающимися курсовых работ

по междисциплинарным курсам:

- «Организация обслуживания в организациях общественного питания» (на 3 курсе)

- «Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания» (на 3 курсе)

При освоении основной профессиональной образовательной программы предусмотрено деление группы на подгруппы

при изучении общеобразовательного цикла:

– при проведении занятий по иностранному языку;

– при проведении практических работ по курсу «Информатика»

– при проведении лабораторно-практических работ по курсам «Физика» и «Химия».

при изучении общегуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественно - научного, профессионального циклов:

– при проведении лабораторных и практических занятий по дисциплинам математического и общего естественно - научного, общепрофессионального циклов

– при проведении практических занятий по междисциплинарным курсам Практики проходят концентрированно, в несколько периодов.

Учебная практика осуществляется в учебных мастерских, а производственная и преддипломная - на предприятиях, в учреждениях и организациях различных организационно - правовых форм на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием, учреждением, организацией и образовательным учреждением. При проведении учебной практики в учебных мастерских и учебных цехах образовательного учреждения предусмотрено деление группы на подгруппы количеством 12-15 обучающихся.

Изучению профессиональных модулей предшествует или осуществляется параллельно освоение следующих дисциплин общепрофессионального цикла: Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда, Правовое обеспечение профессиональной деятельности, Бухгалтерский учет.

По завершению второго года обучения во время летних каникул для юношей проводятся 5-ти дневные военные сборы в объеме 35 часов.

На каждый учебный год, для обучающихся очной формы предусмотрены консультации, форма проведения которых (групповая, индивидуальная, письменная, устная) определяется образовательным учреждением. На весь период обучения предусмотрено 400 часов, которые распределены следующим образом:

<i>Код дисциплины</i>	<i>Наименование дисциплины</i>	<i>1 курс</i>	<i>2 курс</i>	<i>3 курс</i>	<i>4 курс</i>	<i>всего</i>
ОУД.01	Русский язык и литература	10	15			25
ОУД.02	Иностранный язык	10	10			20
ОУД.03	Математика	15	15			30
ОУД.04	История	10				10
ОУД.10	Право	10				10
ОУД.11	Естествознание (Физика)	5				5
ОУД.12	Естествознание (Химия)	5	5			10
ОГСЭ.03	Иностранный язык		10	10		20
ЕН.01	Математика				10	10
ОП.01	Экономика организации	10				10
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности		10			10
ОП.03	Бухгалтерский учет	10				10
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации			20	10	30

ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации				10	10
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	5				5
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	5	15	20		40
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	5				5
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания		20	20		40
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности			10		10
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания			20		20
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания				20	20
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия				10	10
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания				10	10
	ВКР				30	30
	ИТОГО:	100	100	100	100	400

1.3.Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования, где количество часов (аудиторных) отведённых на изучение общеобразовательных учебных дисциплин составляет 1404 часа

1.4. Формирование вариативной части ОПОП

В соответствии с Федеральным государственным стандартом по специальности 43.02.01 Организация обслуживания общественного питания на вариативную часть отведено 900 часов обязательной аудиторной нагрузки, которые распределены следующим образом:

<i>№ п/п</i>	<i>Код дисциплины или МДК</i>	<i>Наименование дисциплины или МДК</i>	<i>Инвариатная часть</i>	<i>Вариативная часть</i>	<i>Итого часов по учебному плану</i>
1.	ОП.10	Эффективное поведение на рынке труда и основы предпринимательской деятельности	0	36	36
2.	УП.01	Учебная практика по ПМ. 01	72	36	108
3.	ПП.01	Производственная практика по ПМ. 01	144	72	216
4.	ПП.02	Производственная практика по ПМ. 02	180	36	216
5.	МДК. 05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"	53	204	257
6.	УП.05.01	Учебная практика по ПМ. 05	36	72	108
7.	ПП.05.01	Производственная практика по ПМ. 04	144	72	216
8.	МДК. 05.02	Выполнение работ по профессии "Бармен"	0	192	192
9.	УП.05.02	Учебная практика по ПМ. 04	0	36	36
10.	ПП.05.02	Производственная практика по ПМ. 04	0	144	144
ВСЕГО				900	

Таким образом, за счет часов вариативной части введена дисциплина «Эффективное поведение на рынке труда и основы предпринимательской деятельности», по рекомендации работодателей часы вариативной части направлены на увеличение объема времени, отведенного на общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули обязательной части, в том числе на увеличение количества часов учебных и производственных практик. Также за счет часов вариативной части обучающимися осваиваются две профессии рабочего – официант и бармен.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Учебным планом предусмотрена промежуточная и итоговая государственная аттестации. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, а зачетов и дифференцированных зачётов - не более 10.

По общеобразовательному циклу сдаётся обязательный экзамен по русскому языку, математике и обществознанию. Экзамен по истории определён образовательным учреждением.

Каждый модуль завершается экзаменом (квалификационным) который носит практикоориентированный характер. По итогам изучения ПМ.05 обучающийся

имеет право пройти аттестацию, по результатам которой ему присваивается квалификация по профессии рабочего. Присвоение квалификации по профессии рабочего проводится с участием работодателей.

Предмет «Физическая культура» завершается дифференцированным зачетом, который не учитывается в общем количестве дисциплин, вынесенных на промежуточную аттестацию.

Итоговая государственная аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы (дипломного проекта).

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. По дисциплинам, не вынесенным на промежуточную аттестацию, итоговая оценка выставляется по результатам текущего контроля.

Формы и методы текущего, промежуточного и итогового контроля самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее двух месяцев с начала обучения. Уровень знаний обучающихся во время различных форм контроля оценивается в основном по пятибалльной системе, на экзаменах (квалификационных) делается запись «Вид профессиональной деятельности освоен» или «Вид профессиональной деятельности не освоен», а при положительном результате зачёта вносится запись «зачтено».

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

№	Наименование
	<i>Кабинеты</i>
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	менеджмента и управления персоналом
12	маркетинга
13	психологии и этики профессиональной деятельности
14	бухгалтерского учета
15	документационного обеспечения управления
16	безопасности жизнедеятельности
17	стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия
18	организации и технологии обслуживания в барах
	<i>Лаборатории</i>
1	информационно-коммуникационных технологий
2	технологии приготовления пищи
	<i>Спортивный комплекс</i>
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Электронный стрелковый тир
	<i>Залы</i>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

**Сводные данные по бюджету времени (в неделях)
по профессии 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	10
I курс	40	0	0	0	1	0	11	52
II курс	34	5	0	0	2	0	11	52
III курс	19	2	19	0	2	0	10	52
IV курс	16	3	10	4	2	6	2	43
Всего	109	10	29	4	7	6	34	199

* В каникулярный бюджет времени 2 курса включена одна неделя отведённая на прохождение военных сборов.

План учебного процесса по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Дифференцированные зачеты	зачеты	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам											
					максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная				I курс			II курс			III курс			IV курс		
							всего занятий	в т. ч.			1 семестр	2 семестр	итого I курс	3 семестр	4 семестр	итого II курс	5 семестр	6 семестр	итого III курс	7 семестр	8 семестр	итого IV курс
								Лекций, уроков	лаб. и практ.	занятий курсов. раб.												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
О.00	Общеобразовательный цикл				2106	702	1404	1049	355	0			854			550			0			0
	Общие				1318	429	889	655	234													
ОУД.01	Литература		2		190	63	127	127	0		34	93	127			0			0			0
ОУД.02	Русский язык	4			102	34	68	68	0				0	34	34	68			0			0
ОУД.03	Иностранный язык		3		175	58	117	0	117		17	49	66	51		51			0			0
ОУД.04	Математика	4			351	117	234	234	0		51	64	115	51	68	119			0			0
ОУД.05	История	2			176	59	117	117	0		51	66	117			0			0			0
ОУД.06	Физическая культура			1,2	175	58	117	0	117		51	66	117			0			0			0
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2		105	35	70	70	0		17	53	70			0			0			0
ОУД.08	Астрономия		4		44	5	39	39	0				0	17	22	39			0			0
	По выбору из обязательных предметных областей				788	273	515	394	121				0			0			0			0
ОУД.09	Информатика		2		150	50	100	0	100		34	66	100			0			0			0
ОУД.10	Обществознание	4			117	39	78	78	0				0	51	27	78			0			0
ОУД.11	Экономика		4		108	36	72	72	0				0	34	38	72			0			0
ОУД.12	Право		2		129	44	85	85	0		34	51	85			0			0			0
ОУД.13	Естествознание (физика)		1		51	17	34	25	9		34		34			0			0			0
ОУД.14	Естествознание (химия)		3		60	20	40	28	12			23	23	17		17			0			0
ОУД.15	Естествознание (биология)		4*		51	17	34	34	0				0	17	17	34			0			0
ОУД.16	География		4		54	18	36	36	0				0	17	19	36			0			0
ОУД.17	Экология		4*		54	18	36	36	0				0	17	19	36			0			0
	Выполнение учебного проекта				14	14	0															
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл				642	214	428	18	410	0			0			260			136			32
ОГСЭ.01	Основы философии			4	72	24	48	14	34				0	17	31	48			0			0
ОГСЭ.02	История			4	72	24	48	4	44				0	17	31	48			0			0
ОГСЭ.03	Иностранный язык		7		249	83	166	0	166				0		98	98	68		68			0
ОГСЭ.04	Физическая культура		7	3,4,5	249	83	166	0	166				0	34	32	66	68		68	32		32
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл				72	24	48	48	0	0			0			0			0			48
ЕН.01	Математика		7		72	24	48	48	0				0			0			0	48		48
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				1116	372	744	322	422	0			365			149			150			80
ОП.01	Экономика организации		2		126	42	84	54	30		34	50	84			0			0			0
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности		4		168	56	112	56	56		34	46	80	17	15	32			0			0

ОП.03	Бухгалтерский учет		2		181	60	121	56	65		51	70	121			0		0			0
ОП.04	Документационное обеспечение управления		4		74	25	49	25	24				0	34	15	49		0			0
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации		7		162	54	108	52	56				0			0	68	8	76	32	32
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		5		57	19	38	0	38				0			0	34	4	38		0
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда		2		120	40	80	32	48		34	46	80			0			0		0
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации		7		72	24	48	0	48				0			0			0	48	48
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		5		102	34	68	20	48				0	34	34	68			0		0
ОП.10	Эффективное поведение на рынке труда и основы предпринимательской деятельности		5		54	18	36	27	9				0			0	34	2	36		0
П.00	Профессиональный цикл				3365	661	2704	502	786	12			221			265			398		416
ПМ.00	Профессиональные модули				3365	661	2704	502	786	12			0			0			0		0
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания	6			780	152	628	130	174				0			0			0		0
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания				81	27	54	20	34		34	20	54			0			0		0
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания		5		294	98	196	86	110		51	22	73	34	30	64	51	8	59		0
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена				81	27	54	24	30		34	20	54			0			0		0
УП.01	Учебная практика по ПМ. 01				108		108						0		108	108			0		0
ПП.01	Производственная практика по ПМ. 01		6		216		216						0			0		216	216		0
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	6			772	161	611	157	154	12			0			0			0		0
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания		5		244	81	163	77	80	6			0	34	32	66	85	12	97		0
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности		5		120	40	80	40	40				0			0	68	12	80		0
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания		5		120	40	80	40	34	6			0			0	68	12	80		0
УП.02	Учебная практика по ПМ. 02				72		72						0			0		72	72		0
ПП.02	Производственная практика по ПМ. 02		6		216		216						0			0		216	216		0

