

Утверждаю
Директор ТОГОУ СПО «Колледж торговли,
общественного питания сервиса»

от « ___ » _____ 20__ г. № _____

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по специальности среднего профессионального образования
100114 «Организация обслуживания в общественном питании»
основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования базовой подготовки

Квалификация: менеджер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе
среднего (полного) общего образования – 2 года 10 месяцев

Индекс	Наименование циклов дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка студентов (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
			Максимальная	Самостоятельная работа	Всего занятий	Обязательная учебная нагрузка			1 курс		2 курс		3 курс	
						В том числе			1 сем. 17нед.	2 сем. 23нед.	3 сем. 16нед.	4 сем. 24нед.	5 сем. 16нед.	6 сем. 13нед.
						лекций	лабор. и практ. Занятий, вкл семинары	курсовых работ (проектов)						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0/2/5	762	274	488	108	376	0	220	84	48	72	64	0
ОГСЭ.01	Основы философии	0/0/0/0/0/0	54	6	48	36	12	0	48	0	0	0	0	0
ОГСЭ.02	История	0/0/0/0/0/0	76	24	52	38	14	0	52	0	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	0/3/0/3/Д3/0	214	48	166	0	166	0	32	42	24	36	32	0
ОГСЭ.04	Физическая культура	0/3/3/3/Д3/0	332	166	166	2	164	0	32	42	24	36	32	0
ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии	0/0/0/0/0/0	86	30	56	36	20	0	56	0	0	0	0	0
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1/0/0	72	24	48	12	36	0	20	28	0	0	0	0
ЕН.01	Математика	0/Э/0/0/0/0	72	24	48	12	36	0	20	28	0	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл	22/8/11	4584	1196	3388	1324	1098	30	372	716	528	792	512	468
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	11/4/1	1678	566	1112	573	524	15	244	96	202	308	218	44
ОП.01	Экономика организации	0/0/Э/0/0/0	132	50	82	50	32	0	0	0	82	0	0	0
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	0/0/0/Э/0/0	88	28	60	40	20	0	0	0	0	60	0	0
ОП.03	Бухгалтерский учёт	0/0/0/0/Э/0	154	34	120	78	42	0	0	0	0	64	56	0
ОП.04	Документационное обеспечение управления	0/0/0/Д3/0/0	82	32	50	26	24	0	0	0	0	50	0	0
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации	0/0/0/Д3/Э/0	124	40	84	48	36	0	0	0	0	52	32	0
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	0/0/Э/0/0/0	102	40	62	36	26	0	0	0	62	0	0	0
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	0/Э/0/Э/0/0	226	62	164	115	34	15	64	40	40	20	0	0
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	0/3/0/Д3/Э/0	220	74	146	0	146	0	52	30	18	20	26	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	0/0/0/0/0/0	114	46	68	20	48	0	68	0	0	0	0	0
ОП.10	Логистика	0/0/0/0/Э/0	108	40	68	38	30	0	0	0	0	0	68	0
ОП.11	Экономика отрасли	0/Э/0/0/0/0	134	48	86	50	36	0	60	26	0	0	0	0
ОП.12	Калькуляция и учёт	0/0/0/0/0/Э	128	48	80	50	30	0	0	0	0	0	36	44
ОП.13	Решение производственных ситуаций	0/0/0/Д3/0/0	66	24	42	22	20	0	0	0	0	42	0	0

ПМ.00	Профессиональные модули	11/4/10	2906	630	2276	751	574	15	128	620	326	484	294	424
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания	4/0/3	1006	218	788	240	224	0	128	218	230	212	0	0
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	0/Э/0/0/0/0	236	82	154	80	74	0	64	90	0	0	0	0
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	0/0/Э/Э/0/0	264	74	190	100	90	0	0	0	86	104	0	0
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	0/Э/0/0/0/0	182	62	120	60	60	0	64	56	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	0/3/0/0/0/0	72	0	72	0	0	0	0	72	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	0/0/3/3/0/0	252	0	252	0	0	0	0	0	144	108	0	0
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	4/2/3	1084	250	834	371	232	15	0	122	96	272	176	168
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	0/3/0/Э/Э/0	350	90	260	190	70	15	0	60	48	86	66	0
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности	0/0/0/0/0/ДЗ	130	50	80	38	42	0	0	0	0	0	20	60
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	0/ДЗ/0/Э/Э/0	388	110	278	158	120	0	0	62	48	78	90	0
УП.02	Учебная практика		72	0	72	0	0	0	0	0	0	36	0	36
ПП.02	Производственная практика	0/0/0/3/0/3	144	0	144	0	0	0	0	0	0	72	0	72
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	1/1/1	314	86	228	62	58	0	0	0	0	0	64	164
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	0/0/0/0/ДЗ/Э	206	86	120	62	58	0	0	0	0	0	64	56
УП.03	Учебная практика	0/0/0/0/0/3	36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36
ПП.03	Производственная практика		72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	72
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	2/1/2	322	76	246	78	60	0	0	100	0	0	54	92
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	0/Э/0/0/0/0	100	36	64	36	28	0	0	64	0	0	0	0
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	0/0/0/0/ДЗ/Э	114	40	74	42	32	0	0	0	0	0	54	20
УП.04	Учебная практика	0/3/0/0/0/0	36	0	36	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ПП.04	Производственная практика	0/0/0/0/0/3	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	72
ПМ.05	Выполнение работ по профессии официант	0/0/1	180	0	180	0	0	0	0	180	0	0	0	0
ПП.05	Производственная практика	0/3/0/0/0/0	180	0	180	0	0	0	0	180	0	0	0	0
	Всего по циклам	23/10/16	5418	1494	3924	144	1510	30	612	828	576	864	576	468
						4								

ПДП	Преддипломная практика													4 нед
ПА	Промежуточная аттестация													5 нед
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация													6 нед
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 300 час) Государственная (итоговая) аттестация 1.Программа базовой подготовки 1.1 Выполнение дипломного проекта с _____ по _____ (всего __ нед) Защита дипломного проекта с _____ по _____ (всего __нед.)					Всего	дисциплин и МКД	612	540	432	648	576	180		
						учебной практики	0	108	0	36	0	72		
						производственной- преддипломной практики	0	180	144	180	0	360		
						экзаменов	0	6	3	5	6	3		
						зачётов/дифф. зачётов	0	8	2	8	4	4		

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 100114 «Организация обслуживания в общественном питании»

№	Наименование
	<i>Кабинеты</i>
1	Гуманитарных и социально-экономических дисциплин
2	Математики
3	Иностранного языка
4	Правового обеспечения профессиональной деятельности
5	Технического оснащения организация 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 учёта
16	Документационного обеспечения управления
17	Безопасности жизнедеятельности
18	Стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия
	<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	Стрелковый тир
	<i>Залы</i>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Банкетный зал
3	Актный зал

4. Пояснительная записка

Рабочий учебный план Тамбовского областного государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 330 от 13.04.2010г., 100114 «Организация обслуживания в общественном питании».

План учебного процесса разработан при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения, промежуточной аттестации, учебной, производственной и преддипломной практики, каникулярного времени и итоговой государственной аттестации.

Нагрузка студентов составляет 36 часов при шестидневной учебной неделе. Максимальный объём учебной нагрузки -54 часа в неделю. Продолжительность учебных занятий-45 минут.

Контроль за выполнением требований государственного образовательного стандарта по специальности и обеспечение объективности результатов обучения, проводится с использованием следующих форм и процедур: зачёт, дифференцированный зачёт, экзамен, курсовое проектирование, дипломное проектирование.

Консультации для студентов предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу для каждого года обучения.

Видами практики студентов являются: учебная практика и производственная практика.

Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами по специальности. Учебная практика включает в себя освоение рабочей профессии «Официант», так как это является одним из видов профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности 100114 «Организация обслуживания в общественном питании».

Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика. Практика по профилю специальности направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Преддипломная практика направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта).

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации – не более 8, а количество зачётов и дифференцированных зачётов – 10. Предусмотрено выполнение 2-х курсовых работ по дисциплинам «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» и в МДК 02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания»

Вид итоговой государственной аттестации- дипломное проектирование.

Приведённый перечень кабинетов и лабораторий соответствует ФГОС СПО по специальности.

Часы вариативной части (600ч) использованы на:

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл (60ч.)
- общепрофессиональные дисциплины (404ч.)
- профессиональные модули (436ч.)