

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Чеховский техникум»



«Согласовано»:
зам. директора
по учебной работе
Москвитина О.В.
« 28 » июня 2020г.



Утверждаю
Директор ГБПОУ МО
К.А.Акимов
« 28 » июня 2020г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Московской области
«Чеховский техникум»

«Организация обслуживания в общественном питании»

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования -
социально - экономический

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС ОУ

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум» разработан в соответствии с:

1. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413,
2. с учетом 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 Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06-259),
3. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании;
4. Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования, разработанные Департаментом профессионального образования Минобрнауки России совместно с Федеральным институтом развития образования, утверждённые приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 октября 2010 г. №12-696;
5. Порядком приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 23.01.2014 № 36);
6. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464);
7. Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 № 291);
8. Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968);
9. Устава Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум»;
10. Приказа Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 №1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования";
11. Приказа Минобрнауки России от 15.12.2014 №1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013г. №464";
12. Локальные акты.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

1.2.1 Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с основной профессиональной образовательной программой подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, разработанной коллективом педагогических работников образовательной организации на основе ФГОС СПО, установленного законодательством Российской Федерации.

1.2.2. Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом по профессии и форме получения образования.

1.2.3. Обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей. Максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы. Максимальный объем учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 20% от объема часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

1.2.4. Установлена пятидневная учебная неделя.

1.2.5. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается 45 минут с перерывом не менее 5 минут после каждого часа. Учебное занятие может составлять один или два академических часа. Устанавливаются виды аудиторных занятий: урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, самостоятельная работа, учебная практика, лекция, семинар.

1.2.6. Организация практики обучающихся, осваивающих основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования, осуществляется в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 291 г. Москва "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" и программой практики образовательной организации.

Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 12 недель (420 часов), объем производственной практики составляет 21 неделю (756 часов), что составляет более 25% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл.

Учебная практика в объеме 12 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам: 3-4 семестр ПМ. 01 - 6 недель, 5 семестр - ПМ.02 - 3 недели, 7 семестр - ПМ 05 - 3 недели.

Производственная практика, в объеме 21 неделя, реализуется по каждому из основных видов деятельности предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам: 4 семестр ПМ. 01 - 4 недели, 6 семестр - ПМ.02, ПМ 03 - 9 недель, 8 семестр - ПМ 04, ПМ 05- 8 недель. Обязательным условием допуска к производственной практике по профессии является освоение учебной практики в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и предприятиями различных форм собственности.

1.3. Общеобразовательный цикл

ППССЗ Организация обслуживания в общественном питании предполагает изучение следующих учебных циклов:

- базовые дисциплины – БД;
- профильные дисциплины – ПД;
- общий гуманитарный и социально-экономический - ОГСЭ;
- математический и общий естественнонаучный – ЕН;
- профессиональный – П;
- учебная практика – УП;
- производственная практика (по профилю специальности) – ПП;
- производственная практика (преддипломная) – ПДП;
- промежуточная аттестация – ПА;
- государственная (итоговая) аттестация - ГИА.

Общеобразовательный учебный цикл реализуется по естественно-научному профилю. Определены учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей: «Информатика», «Математика», "Экономика", «Право» (профильные); «Физика», «Обществознание (вкл. экономку и право)», "Астрономия" (базовые).

Перечень, содержание, объем и порядок реализации учебных дисциплин и профессиональных модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, профессиональных стандартов, потребностями регионального рынка труда.

Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СОО в рамках общеобразовательного учебного цикла (117 часов), так и в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 166 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 75 академических часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей) направлено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Проектная деятельность является обязательной частью учебной деятельности обучающихся, получающих среднее общее образование в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования.

Для организации проектной деятельности каждый преподаватель определяет тематику проектов по своей дисциплине. Обучающие выбирают сами тему проекта и руководителя. Темы проектов утверждаются методическим советом. Мастер производственного обучения контролирует занятость обучающихся в проектной деятельности, информирует родителей о выборе тем проектов обучающимся. Руководителем проекта является преподаватель, координирующий проект. На втором курсе в мае проводится неделя защиты проектов в рамках конференции.

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 20% от общего объема

времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов и использован на увеличение объема часов учебных дисциплин общепрофессионального учебного цикла, профессиональных модулей.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения программ дисциплин, профессиональных модулей соответствующих учебных циклов. Объем часов, предусмотренный на проведение промежуточной аттестации, включает часы на проведение экзаменов, консультаций. Контрольные работы и зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов, практик. Формы промежуточной аттестации указаны в Плане учебного процесса (раздел 3) учебного плана.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты дипломной работы в виде демонстрационного экзамена.

Перечень учебных дисциплин и профессиональных модулей, выносимых на экзамены по курсам

№	Курс	Общеобразовательный цикл	Профессиональный цикл
1	1	1. Математика 2. Русский язык 3. Право	
2	2		1. ОП 03.Бухгалтерский учет; 2. ПМ 01. Организация питания в общественных организациях;
3	3		1. ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания 2. ПМ.03. Маркетинговая деятельности в организациях общественного питания; 3. ОП. 01 Экономика организации
4	4		1. ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания - комплексный экзамен; 2. ПМ 05.. Выполнение работ по профессиям рабочих официант и бармен 3. ОП.05 Финансы и валютно-финансовые операции

2 Сводные данные по бюджету времени (43.02.01) (Организация обслуживания в общественном питании)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Производственная практика (преддипломная)	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
I	39/1404	-	-	-	2	-	11	52
II	30/1080	6/216	4/144	-	1	-	11	52
III	27/978	3/102	9/324	-	2	-	10	52
IV	19/690	3/102	8/288	4	2	6	2	43
Всего	115/4152	12/420	21/756	4	7	6	34	199

4. План учебного процесса (организация обслуживания в общественном питании)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Максимальная нагрузка	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательной аудиторной нагрузки							
				самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК		По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	по курсам и семестрам/триместрам (часов в семестр)							
						Теоретического обучения	лаб. и практ. Занятий				1 сем. 17нед	2 сем. 22 нед	3 сем. 17нед	4 сем. нед	5 сем. 17нед	6 сем. нед	7 сем. 17нед	8 сем. нед
0.00	Общеобразовательный цикл	4/7/1	2104	700	1404	783	621				612	792	-	-	-	-	-	-
	Общеобразовательные учебные дисциплины базовые	1/6/1	1604	534	1070	559	528				442	628	-	-	-	-	-	-
ОУД.01	Русский язык	э	175	58	117	60	57		18	6	51	66	-	-	-	-	-	-
ОУД.02	Литература	дз	201	67	134	86	48				68	66	-	-	-	-	-	-
ОУД.03	Иностранный язык	дз	175	58	117	9	108				51	66	-	-	-	-	-	-
ОУД.04	Математика	э	351	117	234	150	84		18	6	102	132	-	-	-	-	-	-
ОУД.05	История	дз	234	78	156	132	24				68	88	-	-	-	-	-	-
ОУД.06	Физическая культура	з	234	78	156	8	148				68	88	-	-	-	-	-	-
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	дз	108	36	72	56	16				34	38	-	-	-	-	-	-
ОУД.08	Астрономия	дз	66	22	44	36	8				17	27	-	-	-	-	-	-
ОУД.09	Родной язык	дз	60	20	40	22	18				-	40						
	Общеобразовательные учебные дисциплины	3/1/0	500	166	334	241	93				153	181	-	-	-	-	-	-

	профильные																	
ОУД.10	Экономика	э	150	50	100	65	35				51	49	-	-	-	-	-	-
ОУД.11	Информатика	дз	175	58	117	81	36				51	66	-	-	-	-	-	-
ОУД.12	Обществознание	э	175	58	117	95	22		18	6	51	66	-	-	-	-	-	-
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0/3/2	642	214	428	214	214				-	-	99	91	119	71	48	-
ОГСЭ.1	Основы философии	дз	72	24	48	39	9				-	-	-	-	-	-	48	-
ОГСЭ.2	История	-/дз	72	24	48	32	16				-	-	48	-	-	-	-	-
ОГСЭ.3	Иностранный язык	-/-/дз	249	83	166	135	31				-	-	-	58	68	40	-	-
ОГСЭ.4	Физическая культура	-/з/з	249	83	166	8	158				-	-	51	33	51	31	-	-
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	0/1/0	72	24	48	12	36				-	-	48	-	-	-	-	-
ЕН.1	Математика	дз	72	24	48	12	36				-	-	48	-	-	-	-	-
ПП	Профессиональный цикл		4583	1135	3448	1333	2115				-	-	465	737	493	721	564	468
ОП	Общепрофессиональный цикл		1489	496	993	512	481				-	-	142	221	189	195	216	30
ОП.01	Экономика организации	-/-/э	150	50	100	64	36		6	6	-	-	-	-	51	49	-	-
ОПД.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	дз	138	46	92	56	36				-	-	-	-	51	41	-	-
ОПД.03	Бухгалтерский учет	-/э	153	51	102	64	38		8	6	-	-	40	62	-	-	-	-
ОПД.04	Документационное обеспечение управления		138	46	92	42	50				-	-	-	56	36	-	-	-
ОПД.05	Финансы и валютно-финансовые операции	-/-/-/э	135	45	90	54	36		6	6	-	-	-	-	-	-	90	-
ОПД.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		150	50	100	16	84				-	-	-	-	51	49	-	-
ОПД.07	Техническое оснащение организаций общественного питания	-/дз	205	68	137	90	47				-	-	68	69	-	-	-	-

ОПД.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации		180	60	120	30	90				-	-	-	-	-	56	34	30
ОПД.10	Организация работы в сетевых предприятиях общественного питания		138	46	92	54	38				-	-	-	-	-	-	92	-
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности		102	34	68	42	26				-	-	34	34	-	-	-	-
П.00	Профессиональные модули		3094	639	2455	821	1634				-	-	323	516	304	526	348	438
ПМ.01	Организация питания в общественных организациях	-/Экв	1078	239	839	312	527		10	12	-	-	323	516	-	-	-	-
МДК 01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	-/дз	184	61	123	78	45				-	-	68	55	-	-	-	-
МДК 01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	-/дз	384	128	256	168	88				-	-	102	154	-	-	-	-
МДК 01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	-/дз	150	50	100	66	34				-	-	51	49	-	-	-	-
УП.01	Учебная практика	-/з	216	-	216	-	216				-	-	102	114	-	-	--	-
ПП.01	Производственная практика	-/з	144	-	144	-	144				-	-	-	144	-	-	-	-
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	-/- /Экв	774	152	622	195	427		18	12	-	-	-	-	272	350	-	-
МДК 02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	-/-/дз	180	60	120	76	44				-	-	-	-	68	52	-	-
МДК 02.02	Психология и этика профессиональной	-/-/дз	123	41	82	54	28				-	-	-	-	51	31	-	-

	официант																			
МДК05.02	Выполнение работ по профессиям рабочих бармен	-/-/ /дз	168	56	112	72	40				-	-	-	-	-	-	68	44		
УП.05	Учебная практика	-/-/ /з	102	-	102	-	102				-	-	-	-	-	-	102	-		
ПП.05	Производственная практика	-/-/ /з	216	-	216	-	216				-	-	-	-	-	-	-	216		
ПДП	Преддипломная практика		144		144						-	-	-	-	-	-	-	144		
ПА	Промежуточная аттестация		252		252			156	96		-	72	-	36	-	72	-	72		
ГИА	Государственная аттестация		216		216													216		
ГИА 01	Подготовка к ГИА		144		144													144		
ГИА 02	Защита		72		72													72		
	ВСЕГО		8012	2072	5940						612	792	612	828	612	792	612	828		
Консультации по 4 часа на одного обучающегося Государственная итоговая аттестация 1.Выпускная практическая квалификационная работа с 22.05.23 по 16.06.23г. (4нед.) 2. Защита письменной экзаменационной работы с 19.06.23. по 30.06.23. (2 нед.)											Дисциплин и МДК		612	792	510	570	510	468	510	180
											Промежуточной аттестации		-	72	-	36	-	72	-	72
											Учебной практики		-	-	102	114	102	-	102	-
											Производствен. практики		-	-	-	144	-	324	-	288
											Экзаменов (Э)			3		2		3		3
											Диффер.зач.(Дз)		-							
											Зачетов (З)									

* -количество зачетов и дифференцированных зачетов с учетом физической культуры

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
математики;
иностранного языка;
правового обеспечения профессиональной деятельности;
технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;
физиологии питания и санитарии;
товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;
экономики и финансов;
организации и технологии отрасли;
организации обслуживания в организациях общественного питания;
организации и технологии обслуживания в барах;
менеджмента и управления персоналом;
маркетинга;
психологии и этики профессиональной деятельности;
бухгалтерского учета;
документационного обеспечения управления;
безопасности жизнедеятельности;
стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия

Лаборатории:

химии;
учебная кухня ресторана

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион;
место для стрельбы.

Залы:

Библиотека с выходом в Интернет;
актовый зал.