

.Кировское областное государственное образовательное бюджетное учреждение среднего профессионального образования

«Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»

**Согласовано:**

Представители работодателей  
Заведующая производством  
Общественного питания ООО  
«Орловское кооперативное  
предприятие»

О.В.Цветкова

Директор МКУ «Спортивная школа города  
. Орлова: Кировской области В.А.Вахитова

**Утверждаю:**

директор . С.В.Ситников

01.09 2020г.

**Учебный план**

**Кировского областного государственного образовательного бюджетного учреждения среднего профессионального образования «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»**

**по специальности среднего профессионального образования**

**43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» базовой подготовки.**

Квалификация: менеджер.

Форма обучения- очная.

Нормативный срок обучения-3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования.

**Начало обучения 01.09. 2020год**

**Окончание обучения 30.06. 2024 год**

г.Орлов.2020г.

## 2. План учебного процесса (по специальности 43.02.01)

1	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (академических часов)									Теоретическое обучение					
		зачеты	экзамены	ВСЕГО	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						Промежуточная аттестация	1 курс 39 нед		2 курс 36 нед		3 курс 25 нед	
						Всего	Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	Курсовые работы	практика	консультации		1 сем 17нед	2 сем 22нед	3 сем, 17	4 сем 19нед	5 сем 14нед	6 сем 11нед
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>11</b>	<b>4</b>	<b>1404</b>	<b>-</b>	<b>1404</b>	<b>631</b>	<b>773</b>				<b>72</b>	<b>612</b>	<b>792</b>				
<b>ОУД</b>	<b>Общие общеобразовательные учебные дисциплины</b>			<b>850</b>		<b>850</b>	<b>358</b>	<b>492</b>				<b>36</b>	<b>366</b>	484				
ОУД.01	Русский язык и литература, в т.ч.		Э	195		195	117	78				18	84	111				
	Русский язык		Э	78		78	40	38				18	34	44				
	Литература			117		117	77	40					50	67				
ОУД.02	Иностранный язык	з		117		117	8	109					50	67				
ОУД.03П	Математика: алгебра и начала анализа, геометрия		Э	234		234	114	120				18	102	132				
ОУД.04	История	3		117		117	95	22					50	67				
ОУД.05	Физическая культура	3		117		117	2	115					50	67				
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	3		70		70	22	48					30	40				
	<b>Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>			<b>522</b>		<b>486</b>	<b>239</b>	<b>247</b>				<b>36</b>	<b>212</b>	<b>274</b>				
ОУД.07П	Информатика	3		100		100	28	72					44	56				
ОУД 08	Обществознание	3		78		78	54	24					34	44				
ОУД 09П	Экономика		Э	72		72	36	36				18	32	40				
ОУД 10П	Право		Э	85		85	40	45				18	34	51				
ОУД 11	Естествознание	3		81		81	33	48					34	47				
ОУД 12	Астрономия	3		34		34	24	10					34					
ОУД 13	География	3		36		36	24	12						36				
	<b>Дисциплины дополнительные</b>			<b>68</b>		<b>68</b>	<b>34</b>	<b>34</b>					<b>34</b>	<b>34</b>				
ОУД 14	Основы предктной деятельности	3		34		34	16	18					34					
ОУД 15	Введение в специальность	з		34		34	18	16						34				







МДК.07.05.	Технология обработки и приготовления блюд из рыбы и мяса.	3	162	54	108	48	60								108	
МДК.07.06.	Технология обработки молока и яиц и приготовления молочных блюд, блюд из яиц.	3	147	49	98	34	64								62	36
	<b>Всего по циклам</b>		<b>6588</b>	<b>2196</b>	<b>4392</b>	<b>1748</b>	<b>2644</b>	<b>40</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>540</b>	<b>486</b>	<b>558</b>	<b>612</b>	<b>180</b>
	<b>Общеобразовательный цикл.</b>		<b>2106</b>	<b>702</b>	<b>1404</b>	<b>660</b>	<b>744</b>		<b>612</b>	<b>752</b>	<b>40</b>					
	<b>Обязательная часть циклов ОПОП.</b>		<b>3132</b>	<b>1044</b>	<b>2088</b>	<b>746</b>	<b>1342</b>	<b>40</b>			<b>572</b>		<b>486</b>	<b>318</b>	<b>130</b>	
	<b>Вариативная часть циклов ОПОП</b>		<b>1350</b>	<b>450</b>	<b>900</b>	<b>342</b>	<b>558</b>			<b>40</b>				<b>238</b>	<b>482</b>	<b>140</b>
УП.00	<b>Учебная практика</b>		<b>15</b>									<b>8</b>	<b>3</b>	<b>4</b>		
ПП.00	<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>		<b>11</b>											<b>3</b>		<b>8</b>
ПДП.00	<b>Производственная практика (преддипломная практика)</b>		<b>4</b>													<b>4</b>
П.А.	<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>7</b>						<b>2</b>			<b>2</b>	<b>0,5</b>	<b>1,5</b>		<b>1</b>
ГИА.00.	<b>Государственная итоговая аттестация</b>		<b>6</b>													<b>6</b>
ГИА.01.	<b>Подготовка выпускной квалификационной работы</b>		<b>4</b>													<b>4</b>
ГИА.02.	<b>Защита выпускной квалификационной работы</b>		<b>2</b>													<b>2</b>
ВК.00	<b>Время каникулярное</b>		<b>32</b>						<b>2</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	
	<b>Консультации на 1 учебную группу</b>		<b>400</b>		<b>400</b>											

1.1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю специальности	Преддипломная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 курс	39				2		11	52
2 курс	32	8			2		10	52
3 курс	29	7	3		2		11	52
4 курс	22		8	4	1	6	2	44
<b>Всего</b>	<b>122</b>	<b>15</b>	<b>11</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

#### 4. Пояснительная записка.

Учебный план образовательного учреждения среднего профессионального образования Кировское областное государственное образовательное бюджетное учреждение среднего профессионального образования «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж» (КОГОбУ СПО «ОВСХК») по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта вышеназванной специальности, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 465 от 7 мая .2014 года.

При составлении учебного плана использованы:

1. Федерального государственного образовательного стандарта вышеназванной специальности, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта вышеназванной специальности, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 465 от 7 мая .2014 года.

2. ОПОП СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, разработанной КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж» утвержденной 01.09.2016 г.

3. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

4. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. № 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464";

5. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 мая 2014 г. № 594 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ";

6. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

Образовательное Образовательное учреждение КОГПОБУ «ОВСХК» подробно описывает организацию учебного процесса:

1. Начало занятий-8 часов 30 минут.
2. Продолжительность учебной недели-6 дней.
3. Продолжительность занятий-45 минут при группировке парами с пятиминутным перерывом между ними в пределах одной пары.
4. Формы и процедуры текущего контроля знаний: при изучении учебных дисциплин, междисциплинарных курсов используется рейтинговая (накопительная) система. По итогам изучения дисциплины, МДК проводится зачет с использованием тестов, практических заданий. По результатам освоения профессионального модуля проводится квалификационный экзамен.
5. Организация консультаций.

Консультирование проводится по мере необходимости, а также перед квалификационным экзаменом ведущим преподавателем в соответствующем учебном кабинете. При кабинете имеется график консультаций.

6. Порядок проведения учебной и производственной (по профилю специальности) практик, а также преддипломной практики.

Учебная практика по специальности 43/02/01 Организация обслуживания в общественном питании проводится концентрированно после изучения профессионального модуля. Учебная практика проводится ведущим преподавателем в паре с другим преподавателем специальных дисциплин при делении учебной группы на подгруппы. Практика проводится как в кабинетах и лабораториях и мастерских по профилю, так и на базе Орловского кооперативного предприятия, с использованием сетевой формы реализации образовательной программы, на основании договора о сетевом взаимодействии. Производственная практика по профилю специальности проводится в объеме 3-х недель после изучения профессионального модуля «Получение рабочей профессии официант, бармен, буфетчик» в конце третьего курса, а также в объеме 8 недель после изучения профессионального модуля вариативной части «Получение рабочей профессии повар» в конце учебного года. Производственная практика студентов 3 и 4 курсов проводится на предприятиях торговли и общественного питания района и области на договорной основе в постоянных местах практик.

Как учебная, так и производственная практика проводится по разработанным и утвержденным программам практик, затем проверяется и оценивается.

Преддипломная практика проводится после изучения всех циклов на договорной основе на предприятиях и в организациях в соответствии с программой практики и заданием по подготовке дипломной работы. Также проверяется и оценивается. Преддипломная практика проводится по освоенным профессиональным компетенциям в рамках изученных профессиональных модулей по специальности. Организует прохождение практик заместитель директора по производственному обучению.

При организации различного вида практик КОГГОБУ руководствуется Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утв. [приказом](#) Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 291), локальными актами колледжа, Программой практик, разработанной преподавателями колледжа.



## 7. Система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся.

В соответствии с графиком реализации стандартов по курсам после изучения учебной дисциплины или МДК проводится дифференцированный зачет в форме тестирования, практического задания, презентации. Оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

В целях соблюдения требований к реализации основной профессиональной образовательной программы и требований к предельно допустимой нагрузке обучающихся - не более 8 экзаменов и 10 зачетов в течение учебного года, а также соблюдения требований ФГОС СПО, по некоторым учебным дисциплинам и МДК проводятся комплексные зачеты после завершения реализации последней дисциплины или МДК. Комплексные зачеты проводятся по следующим группам учебных дисциплин и МДК на 2-ом курсе: бухгалтерский учет и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;; техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда и безопасность жизнедеятельности; МДК 01.01, МДК01.02., МДК01.03; по дисциплине экономика организации и МДК 03.01. Маркетинг в организациях общественного питания.

После изучения профессионального модуля и прохождения практики по данному профессиональному модулю проводится квалификационный экзамен. Комиссия для проведения квалификационного экзамена назначается приказом директора колледжа, комиссию возглавляет представитель работодателя, который также утверждает задания для проведения квалификационного экзамена. Все задания практического характера, предполагают выполнение последовательных действий по освоению профессиональной компетенции (профессиональных компетенций), заложенных в профессиональном модуле. Экзамен, как правило, проводится с использованием необходимых материалов, бланков документов, наборов продуктов, компьютерных программ. Экзамен дифференцированный. Оценка: профессиональный модуль освоен с оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или профессиональный модуль не освоен, оценка «неудовлетворительно». Весь процесс сдачи экзамена протоколируется, на основании положительного результата обучающиеся получают сертификат, если освоен профессиональный модуль по получению рабочей профессии, то выдается свидетельство о присвоении рабочей профессии согласно профессиональному модулю..

8. На специальности Организация обслуживания в общественном питании используются форма итоговой аттестации - выпускная квалификационная работа- дипломная работа. После прохождения преддипломной практики и на основе подготовленных материалов по заранее утвержденной заместителем директора по учебной работе теме дипломной работы в течение 4-х недель в колледже выпускники под руководством преподавателя-руководителя дипломной работы- работают над дипломной работой самостоятельно, пользуясь консультациями руководителя.

Затем проводится защита дипломной работы перед государственной аттестационной комиссией. Каждая дипломная работа проходит предварительное рецензирование представителем работодателя, руководитель также пишет свой отзыв по данной работе. При отсутствии отзыва или рецензии комиссия принимает решение не допускать выпускника к защите. Вся процедура итоговой аттестации прописана в Положении об итоговой аттестации выпускников КОГПОБУ «ОВСХК», порядок проведения ГИА - в программе ГИА по специальности Организация обслуживания в общественном питании.

## 9. Реализация дисциплины «Физическая культура»

Дисциплина «Физическая культура» реализуется с применением сетевой формы организации учебного процесса. Договор о сетевом взаимодействии заключен с МКУ ДО ДЮСШ г. Орлова. Данная дисциплина реализуется на учебных занятиях в объеме 2-х часов в неделю и в соответствии с графиком реализации стандартов. Также в соответствии с требованиями ФГОС СПО по 2 часа в неделю студенты занимаются в спортивном клубе «Буревесник» в различных секциях, в тренажерном зале сверх обязательной учебной нагрузки.

10. Курсовые работы обучающиеся выполняют по следующим МДК и в следующем объеме: 20 часов отведено на курсовую работу по МДК 01.01. «Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания», также 20 часов отводится на курсовую работу по профессиональному МДК 02.03. «Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания». Все часы по курсовому проектированию проводятся в пределах учебной нагрузки, предусмотренной для освоения профессиональных модулей.

11. Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» изучается на 2-ом курсе, заканчивается зачетом. Дисциплина предусматривает практические занятия, в том числе стрельбу. Занятия проводятся в специально оборудованном кабинете, а также на стадионе открытого типа, где имеется полоса препятствий. КОГПОБУ «ОВСХК» располагает оружием, учебным тиром, электронным тиром, где проводятся стрельбы.

После 2-го курса летом в течение недели проводятся учебные сборы с юношами на территории колледжа с использованием стадиона, летней спортивной площадки, учебного тира, учебного полигона. Военные сборы организует преподаватель, ведущий данную дисциплину, командирами взводов назначаются старшекурсники, прошедшие военную службу. На проведение учебных сборов отводится 40 часов, готовится вся необходимая документация, в том числе приказ. Учебные сборы проводятся в соответствии с Приказом Минобороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г. N 96/134 "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"

12 Для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, срок обучения продляется на 1 год по очной форме обучения. При формировании общеобразовательного цикла мы руководствовались Приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 г. №1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования», Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 августа 2008 г. №241 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 г. №1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования».

Учитывая квалификацию специальности Организация обслуживания в общественном питании, выбран для составления учебного плана общеобразовательного цикла социально-экономический профиль, на промежуточную аттестацию выносятся предметы :русский язык, математика, как обязательные, а также экзамен по профильной дисциплине Экономика. По остальным учебным дисциплинам в пределах учебной нагрузки по дисциплине проводятся зачеты.

Учебная нагрузка на обучающихся при 6-ти дневной рабочей неделе составляет 2104 часа, что не превышает предельной нагрузки, определенной приказом Минобра - 2520 часов.

### 13.Использование вариативной части ОПОП.

Время, отведенное на вариативную часть ОПОП, распределено следующим образом: максимальной нагрузки 1350 часов, обязательной нагрузки 900 часов, в том числе 558 часов практических и лабораторных занятий, распределено следующим образом:

отведено на введение новых профессиональных модулей : «Организация и ведение предпринимательской деятельности в сфере общественного питания», «Освоение профессиональной деятельности по профессии «повар», а также на специальные дисциплины вариативной части: Информатика, Основы предпринимательства, Правовое обеспечение предпринимательской деятельности, Экономика организации, Обеспечение прав потребителей, Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда – увеличено 48 часов (за счет вариативных часов)..

Согласовано:

Заместитель директора по учебной работе

Председатели ПЦК

Суворова В.С.

М.В.Русских

Крюкова М.Н.

Скурихина С.А.