

Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение

«Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»

Согласовано:

Утверждаю:

Представители работодателей:

Директор

С.В.Ситников

Заведующая производством
Общественного питания ООО
«Орловское кооперативное
предприятие»

О.В.Цветкова

01.09 2020г.

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

Учебный план

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

43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» базовой подготовки.

Квалификация: менеджер.

Форма обучения - заочная.

Нормативный срок обучения -3 года 10 месяцев
на базе среднего (полного) общего образования.

Начало обучения 01.09. 2020 год

Окончание обучения 30.06. 2024 год

г. Орлов 2020г

1. План учебного процесса.

Индекс	Наименование циклов, учебных дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик.	Учебная нагрузка обучающегося (час.)							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.)							
		Д	Э	Обязательная аудиторная, в т.ч.					1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		З	Макс. Нагр.	Сам. работа	Всего зан.	Теор. зан.	Лаб. и практ.	КР	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл.		642	594	48	18	30		36	0	0	12	0	0	0	0
ОГСЭ01	Основы философии	3	57	45	12	6	6					12				
ОГСЭ02	История	3	57	45	12	6	6		12							
ОГСЭ03	Иностранный язык	3	196	184	12		12		12							
ОГСЭ04	Физическая культура	3	332	320	12	6	6		12							
ЕН.00.	Математический и общий естественнонаучный цикл.		72	60	12	4	8		12							
ЕН.01.	Математика	3	72	60	12	4	8		12							
П.Ф.	Профессиональный цикл		2466	2008	410	234	176		22	36	60	68	80	80	12	0
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		1110	940	134	48	74		22	36	10	16	22	16	12	0
ОП.01	Экономика организации	3	138	116	22	10	12						22			
ОП.02.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	3	123	113	10	4	6				10					
ОП.03.	Бухгалтерский учет	3	150	134	16	8	8		16							
ОП.04.	Документационное обеспечение управления	3	48	36	12	4	8								12	
ОП.05.	Финансы и валютно-финансовые операции организаций	3	129	113	16	10	6					16				
ОП.06.	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	3	120	108	12	2	10			12						
ОП.07.	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	3	162	144	18	8	10		6	12						
ОП.08.	Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности	3	138	122	16		16							16		
	Безопасность жизнедеятельности	3	102	90	12	6	6			12						
ПМ.00	Профессиональные модули		1356	1068	288	186	102	40		44	64	52	58	64		
ПМ.01.	Организация питания в организациях	Э	400	320	80	54	26	2			48	32				

ГИА.02.	<u>Защита выпускной квалификационной работы</u>		<u>2</u>														2
ВК.00	<u>Время каникулярное</u>		<u>35</u>														
	<u>Консультации на 1 учебную группу</u>		<u>240</u>						<u>60</u>	<u>60</u>	60						60

1.1.Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Год обучения	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 год	41						11	52
2 год	28	8					11	52
3 год	34	5	3				11	52
4 год	20	2	8	4		6	2	43
Всего	123	15	11	4	7	6	35	199

2.Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности среднего профессионального образования в КОГОБУ СПО «ОВСХК».

№ п/п	Наименование
1	Кабинет иностранного языка
2	Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин
3	Кабинет математики
4	Кабинет стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия
5	Кабинет физики, химии.
6	Кабинет безопасности жизнедеятельности
7	Лаборатория информационно-коммуникационных технологий
8	Кабинет Менеджмента и управления персоналом
9	Кабинет документационного обеспечения управления .
10	Кабинет бухгалтерского учета

11	Кабинет географии
12	Кабинет организации и технологии отрасли
13	Лаборатория технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда
14	Кабинет истории
15	Кабинет физиологии питания и санитарии
16.	Кабинет товароведения продовольственных товаров и продуктов общественного питания
17.	Кабинет экономики и финансов
18.	Кабинет организации обслуживания в организациях общественного питания
19.	Кабинет организации и технологии обслуживания в барах
20.	Кабинет маркетинга
21.	Кабинет психологии и этики профессиональной деятельности
22.	Лаборатория технологии приготовления пищи
23	Спортзал
24	Электронный и спортивный тир
25	Кабинет русского языка и литературы
26	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
27	Банкетный зал
28	Актовый зал
29	Стадион открытого типа с элементами полосы препятствий

3. Пояснительная записка.

Учебный план образовательного учреждения среднего профессионального образования Кировское областное государственное образовательное бюджетное учреждение среднего профессионального образования «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж» (КОГПОБУ «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:

-Письмо Департамента профессионального образования «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО» от 20.10.2010г № 12-696.

-Примерные и рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

-Другие нормативные документы.

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, на основании договора о социальном партнерстве.. 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.

По заочной форме обучения учебную практику обучающиеся проходят самостоятельно, в межсессионный период. Затем отчитываются по результатам практики ведущему преподавателю в период сессии, с обязательной сдачей зачета и выставлением оценки за практику.

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 КОГПОБУ 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 получении 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.

По заочной форме обучения программа дисциплины «Физическая культура» реализуется в объеме 12 часов в первый год обучения. Занятия проводятся в спортивном и тренажерном зале. Для контроля самостоятельной работы проводится письменная контрольная работа за счет часов выделенных на дисциплину.

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.

12. 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: Введение в специальность, 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).. Причем дисциплина «Введение в специальность» изучается на 1 курсе при

общеобразовательной подготовке, а часть учебной дисциплины «Обществознание» перенесено для изучения на 2 курс. Таким образом, общеобразовательная подготовка продолжается 2 года, что обеспечивает выполнение требований Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации №464 от 14 июня 2013 года «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования.

Согласовано:

Председатели ПЦК Суворова В.С.

Крюкова М.Н.

С.А.Скурихина

Заместитель директора

по учебной работе

М.В.Русских