



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ СПО СГКСТД


Санникова Т.А.
« 15 » 20 15 г.
« 16 » 20 16 г.
« » 20 г.
« » 20 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
государственного бюджетного образовательного учреждения
среднего профессионального образования
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»
по специальности среднего профессионального образования

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

по программе базовой подготовки

Квалификация: Менеджер

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения ППССЗ - 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования - социально-экономический

Срок начала подготовки – 2015 год

1 курс	2015-2016	ОП-1
2 курс	2016-2017	ОП-2
3 курс	2017-2018	ОП-3
4 курс	2018-2019	ОП-4

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации программы подготовки специалистов среднего звена

Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна» (далее - ГБПОУ СГКСТД) разработан в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- федеральным государственным образовательным стандартом (далее - ФГОС) среднего профессионального образования (далее - СПО) по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014г. № 465, зарегистрирован в Минюсте России от 11 июня 2014г. № 32672;
- приказом 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»;
- приказом 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 14.06.2013 г. №464»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2014 г. № 31 «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 14.06.2013 г. №464»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы среднего профессионального образования»;
- приказом 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»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.01.2014 № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968»;
- письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 №06-259 «О направлении доработанных 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»;
- письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 г. №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования»;
- Концепцией вариативной составляющей основных профессиональных образовательных программ начального и среднего профессионального образования в Самарской области (Распоряжение от 30.06.2010 года №2/3);

Учебный план ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании ГБПОУ СГКСТД разработан в соответствии с локальными нормативными актами ГБПОУ СГКСТД:

- Уставом ГБПОУ СГКСТД, утвержденного приказом министерства образования и науки Самарской области от 26.08.2015 №344-од;
- Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов учреждения, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД от 21.01.2016г.№18а;
- Положением о проведении административных контрольных работ, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД от 21.01.2016г.№18а;
- Положением о проведении государственной итоговой аттестации выпускников колледжа, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД от 21.01.2016г.№18а;
- Положением о порядке перевода, отчисления и восстановления, обучающихся учреждения, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД от 21.01.2016г.№18а;
- Положением о предоставлении академических отпусков, свободного посещения занятий студентам очной формы обучения учреждения, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД от 21.01.2016г.№18а;
- Положением о режиме занятий в учреждении, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД от 21.01.2016г.№18а;
- Положением по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта), утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД от 21.01.2016г.№18а;
- Положением по планированию, организации и проведению лабораторных работ и практических занятий, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД от 21.01.2016г.№18а;
- Положением по итоговому контролю учебных достижений, обучающихся при реализации ФГОС среднего (полного) общего образования в пределах ППССЗ, ППКРС утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД от 21.01.2016г.№18а;
- Положением о самостоятельной работе обучающихся, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД от 21.01.2016г.№18а;
- Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД от 21.01.2016г.№18а;
- Положением о порядке и случаях перехода обучающихся колледжа с платного обучения на бесплатное, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД от 21.01.2016г.№18а;
- Положением о порядке оформления, возникновения, приостановления и прекращения отношений между Учреждением и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД от 21.01.2016г.№18а;
- Положением об учебно-методическом комплексе учебной дисциплины и профессионального модуля, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД от 21.01.2016г.№18а;
- Положением о комиссии по урегулированию споров между участниками образовательных отношений, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД от 21.01.2016г.№18а.

1.2 Организация учебного процесса и режим занятий

1.2.1. ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки реализуется в сфере обслуживания.

1.2.2. Объем обязательных аудиторных занятий и практики составляет 36 академических часов в неделю.

1.2.3. Для всех видов аудиторных занятий академический час установлен продолжительностью 45 мин., занятия проводятся парами, перерыв между парами составляет 10 мин. и 30 мин. перерыв на обед.

1.2.4. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ.

1.2.5. Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

1.2.6. Общий объем каникулярного времени составляет 34 недели:

- на первом курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на втором курсе 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на третьем курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на четвертом курсе 2 недели в зимний период.

1.2.7. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Максимальный объем нагрузки при прохождении практики составляет 36 часов в неделю.

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях по ПМ.01, ПМ.05 рассредоточено. Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Практика по профилю специальности проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю специальности на основе договоров, заключаемых между ГБПОУ СГКСТД и этими организациями концентрированно.

Производственная практика (преддипломная) имеет целью:

- совершенствование практического опыта по осваиваемой специальности;
- проверку профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности;
- сбора, анализа и использования информации для выполнения выпускной квалификационной работы.

Производственная практика (преддипломная) проводится в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между ГБПОУ СГКСТД и этими организациями.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом и на основании результатов, подтвержденных документами организаций.

1.2.8. Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического;
- математического и общего естественнонаучного;
- профессионального;

и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав

профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

1.2.9. Обязательная часть программы подготовки специалистов среднего звена по учебным циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательным учреждением.

1.2.10. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки предусматривает изучение дисциплины «Физическая культура» еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

1.2.11. Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов. ГБПОУ СГКСТД имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

1.2.12. Для закрепления знаний и формирования умений спланированы лабораторные работы и практические занятия. Высокая практикоориентированность дисциплин и МДК (67%) позволяет более детально и качественно сформировать умения, общие и профессиональные компетенции у всех категорий обучающихся (слабо успевающих, продвинутых и т.п.)

1.2.13. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональному модулю ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания и ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания. Курсовая работа реализуется в пределах времени, отведенного на изучение профессионального модуля. Защита курсового проекта является формой проведения экзамена квалификационного по ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания и ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания и проводится за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию обучающихся по специальности.

1.3. Общеобразовательный учебный цикл

1.3.1. Общеобразовательный учебный цикл сформирован в соответствии с Рекомендациями 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, утвержденными Министерством образования и науки Российской Федерации, Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров №06-259 от 17.03.2015 г. Образовательная программа среднего общего образования реализуется с учетом социально-экономического профиля профессионального образования.

1.3.2. В соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения ППССЗ для реализации ФГОС среднего общего образования при очной форме получения образования для обучающихся на базе основного общего образования увеличен на 52 недели, в том числе: 39 недель - теоретическое обучение, 2 недели - промежуточная аттестация, 11 недель – каникулы.

1.3.3. Для реализации среднего общего образования учебным планом предусмотрено изучение общих дисциплин, дисциплин по выбору из обязательных предметных областей и дополнительных дисциплин.

В рамках изучения дополнительных учебных дисциплин предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта с учетом специфики осваиваемой образовательной программы.

1.3.4. На общеобразовательные дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» (ОБЖ) отводится 70 часов и на «Физическая культура» – три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 03.06.2011г. № 1994).

1.3.5. При реализации среднего общего образования в пределах основной образовательной программы СПО учебным планом предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Экзамены проводятся по дисциплинам «Русский язык и литература» и «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» в письменной форме и по дисциплине «Информатика», изучаемой с учетом получаемой специальности СПО в форме, определяемой преподавателем соответствующей учебной дисциплины.

1.4. Формирование вариативной части ППССЗ

1.4.1. Для удовлетворения потребностей рынка труда и работодателей, с учетом специфики специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки вариативная часть циклов ППССЗ в количестве 900 часов обязательной учебной нагрузки использована на введение новых дисциплин и междисциплинарных курсов, увеличение объема обязательных дисциплин и междисциплинарных курсов в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности ГБПОУ СГКСТД.

Распределение объема вариативной части циклов ППССЗ и обоснование необходимости их введения представлены в приложении к учебному плану ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки (приложение 1)

1.4.2. Согласно Концепции, вариативной составляющей основных профессиональных образовательных программ начального и среднего профессионального образования в Самарской области из вариативной части в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл введены дисциплины «Введение в профессию: общие компетенции профессионала» - 80 часов; «Эффективное поведение на рынке труда» - 32 часа и в учебный цикл общепрофессиональных дисциплин «Основы предпринимательства» - 36 часов.

1.4.3. В рамках освоения профессионального модуля ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих присваиваются профессии 16399 Официант, 11176 Бармен, согласно приложению, к ФГОС.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

1.5.1. Оценка качества освоения ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки включает текущий контроль, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

1.5.2. На проведение промежуточной аттестации учебным планом предусмотрено:

- на 1-ом курсе промежуточная аттестация продолжительностью 2 недели перед летними каникулами проводится концентрированно;
- на 2-ом курсе промежуточная аттестация продолжительностью 0,5 недели летними каникулами проводится рассредоточено;
- на 3-ем курсе промежуточная аттестация продолжительностью 2 недели перед зимними каникулами и 0,5 недели перед летними каникулами проводится рассредоточено;

- на 4-ом курсе промежуточная аттестация продолжительностью 1 неделя перед зимними каникулами и 1 неделя перед производственной практикой (преддипломной) проводятся рассредоточено.

1.5.3. Конкретные формы и процедуры текущего контроля, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются ГБПОУ СГКСТД самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

1.5.4. Промежуточная аттестация планируется для оценки уровня освоения дисциплин и оценки компетенций обучающихся. Промежуточная аттестация по дисциплинам проводится в форме зачета (З), дифференцированного зачета (ДЗ), экзамена (Э), по МДК в форме дифференцированного зачета, экзамена, по ПМ в форме экзамена (квалификационного), являющегося итоговой аттестацией по профессиональному модулю, проверкой сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППССЗ» Федерального государственного образовательного стандарта. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен» и итоговая оценка.

1.5.5. В каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10. Промежуточная аттестация по учебной дисциплине «Физическая культура» не включается в общее количество форм промежуточной аттестации.

1.5.6. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки (текущий контроль и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения, опыт практической деятельности и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются ГБПОУ СГКСТД самостоятельно, для промежуточной аттестации по профессиональному модулю (экзамен (квалификационный) и государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

ГБПОУ СГКСТД созданы условия для максимального приближения фонда оценочных средств по дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины (междисциплинарные курсы).

1.5.7. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

1.5.8. Обучающиеся имеют право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных учреждениях), который освобождает обучающегося от необходимости их повторного освоения.

1.5.9. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы (далее - ВКР) содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Положением о проведении государственной итоговой аттестации выпускников колледжа и методическими рекомендациями по выполнению выпускной квалификационной работы по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки.

Подготовка выпускной квалификационной работы сопровождается консультациями. Руководители (консультанты) разрабатывают графики консультаций и выполнения ВКР. Консультации проводятся за счет лимита времени, отведенного на руководство ВКР.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

1.6 Обеспечение требований ФГОС к условиям реализации ППССЗ

1.6.1. Учебный план ППССЗ составлен совместно с заинтересованными работодателями, с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

1.6.2. В рабочих программах всех учебных дисциплин и профессиональных модулей конкретизированы конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта, четко сформулированы требования к результатам их освоения, спланирована эффективная самостоятельная работа обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения.

1.6.3. Реализация ППССЗ осуществляется ГБПОУ СГКСТД на государственном языке Российской Федерации.

1.6.4 Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

1.6.5. Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, профессиональным модулям, преддипломной практике и государственной итоговой аттестации.

1.6.6. Внеаудиторная (самостоятельная) работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет.

1.6.7. Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин/профессиональных модулей рабочего учебного плана. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу профессионального модуля (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

1.6.8. ГБПОУ СГКСТД предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

1.6.9. ГБПОУ СГКСТД при реализации ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим

санитарным и противопожарным нормам.

1.6.10. Реализация ППСЗ обеспечивает:

- выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий ГБПОУ СГКСТД обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

ГБПОУ СГКСТД обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Приложение 1

Результаты формирования и обоснование вариативной части ППССЗ
по специальности среднего профессионального образования

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки

1.1. Распределение вариативной части УП ППССЗ по учебным циклам

Таблица 1

Индексы учебных циклов и обязательная учебная нагрузка по учебным циклам по ФГОС, часов		Распределение вариативной части (ВЧ) по циклам, часов		
		Всего	В том числе	
			На увеличение объема обязательных дисциплин (МДК)	На введение дополнительных дисциплин (ПМ)
ОГСЭ.00	158	158	-	158
ОП.00	278	278	118	160
ПМ.00	464	464	390	74
Вариативная часть (ВЧ)	900	900	508	392

1.2. Обоснование:

Таблица 2

Циклы	Наименование дисциплин вариативной части	Кол-во часов обязательной учебной нагрузки по УП ППССЗ	Основные результаты изучения дисциплин вариативной части и краткое обоснование необходимости их введения (увеличения объема обязательной части цикла)
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			
ОГСЭ.06	Введение в профессию: общие компетенции профессионала	80	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - дать аргументированную оценку социальной значимости своей будущей профессии; - разбивать поставленную цель на задачи, подбирая их из числа известных технологий; - самостоятельно задавать критерии для анализа рабочей ситуации на основе смоделированной и обоснованной идеальной ситуации; - определять критерии оценки продукта на основе задачи деятельности; - оценивать результаты деятельности по заданным показателям; - оценивать последствия принятых решений; - проводить анализ ситуации по заданным критериям и называть риски; - анализировать риски и обосновывать достижимость цели; - извлекать информацию по двум и более основаниям из одного или нескольких источников, содержащих информацию; - систематизировать информацию в самостоятельно определённой в соответствии с задачей информационного поиска структуре; - принимать и фиксировать решение по всем вопросам для группового обсуждения;

			<ul style="list-style-type: none"> - развивать и дополнять идеи других участников группового обсуждения; - использовать средства наглядности в процессе деловой коммуникации; - извлекать из устной речи фактическую оценку и оценочную информацию, определяя основную тему, звучавшие предположения, аргументы, доказательства, выводы, оценки; - создавать продукт письменной коммуникации сложной структуры. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность и социальную значимость своей будущей профессии; - типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией); - планирование деятельности; - методы решения профессиональных задач; - эффективное общение; - трудовой кодекс РФ и нормативно-правовые акты. <p>Обоснование: Согласно концепции вариативной составляющей для повышения конкурентных способностей выпускников на региональном рынке труда</p>
ОГСЭ.07	Эффективное поведение на рынке труда	32	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - дать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда; - аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы; - составлять структуру заметок для фиксации взаимодействия с потенциальными работодателями; - составлять резюме с учётом специфики работодателя; - применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях; - оперировать понятиями «горизонтальная карьера», «вертикальная карьера»; - корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя; - задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу; - объяснять причины, побуждающие работника к построению карьеры; - анализировать и формулировать запрос на внутренние ресурсы для профессионального роста в заданном направлении; - дать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативными правовыми актами. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - степень востребованности специальности на рынке труда; - элементы инфраструктуры для поиска работы; - основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях; - разделы резюме с учётом специфики работодателя; - внутренние ресурсы для профессионального роста в определённом направлении; - трудовой кодекс РФ и нормативно-правовые акты. <p>Обоснование:</p>

			Согласно концепции вариативной составляющей для повышения конкурентных способностей выпускников на региональном рынке труда
ОГСЭ.08	Русский язык и культура речи	46	<p>В соответствии с требованиями профессионального стандарта Официант/бармен к видам профессиональной деятельности специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - грамотно строить высказывания, анализировать текст с точки зрения содержания и построения, строить высказывания с учетом норм русского литературного языка, работать со словарем, строить речь в соответствии с языковыми нормами и качествами оптимальной речи, подчиняя сказанное требованиям этики и специфики ситуации, исправлять речевые ошибки и недочеты в устной и письменной речи, исключать из своей речи элементы ненормативной лексики и грамматики. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила орфографии и пунктуации русского языка, правила грамотного построения предложений и целого текста, правила стилистической дифференциации лексических понятий и их функционирование в обществе, разновидности толковых словарей, части речи и их особенности <p>Коды формируемых компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ОК1-9; - ПК 1.1, 1.4, 2.2, 2.4, 2.5, 2.6, 3.2, 3.3 <p>Обоснование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - освоенные умения позволят обучающимся решать задачи при изучении ПМ по специальности, грамотно общаться с потребителями услуг общественного питания, осуществлять взаимодействие со специалистами и организациями с целью продвижения услуг, анализировать эффективность обслуживания потребителей, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания, проводить семинары и участвовать в конкурсах профессионального мастерства.
ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины			
ОП. 01	Экономика организации	20	<p>В соответствии с требованиями профессиональных стандартов: Руководитель предприятия питания и Официант/бармен к видам профессиональной деятельности специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.</p> <p>Коды формируемых компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> ОК 1-4 ПК 1.1; 1.4; 2.1; 2.6; 3.2; 3.3
ОП. 03	Бухгалтерский учет	44	<p>В соответствии с требованиями профессиональных стандартов: Руководитель предприятия питания и Официант/бармен к видам профессиональной деятельности специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.</p> <p>Коды формируемых компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> ОК 1, 3, 7, 10 ПК 1.1; 1.4; 2.1; 2.4; 2.6; 3.1
ОП. 05	Финансы и валютно-финансовые операции организации	16	<p>В соответствии с требованиями профессиональных стандартов: Руководитель предприятия питания и Официант/бармен к видам профессиональной деятельности специальности 43.02.01 Организация</p>

			обслуживания в общественном питании. Коды формируемых компетенций: ОК 1 - 4, 7, 10 ПК 1.4, 2.5
ОП. 07	Техническое оснащение организации общественного питания	26	В соответствии с требованиями профессиональных стандартов: Руководитель предприятия питания и Официант/бармен к видам профессиональной деятельности специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Коды формируемых компетенций: ОК 2, 3, 10 ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	54	В соответствии с требованиями профессионального стандарта Руководитель предприятия питания к видам профессиональной деятельности специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на увеличение объема практических занятий
ОП.10	Основы предпринимательства	36	Уметь: -выбирать верные методы решения управленческих задач; - давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда; -аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры предпринимательства; -правильно использовать современные способы организации собственного бизнеса; -предлагаю идею бизнеса на основании выявленных потребностей; - составлять резюме с учетом специфики работодателя; - применять основные правила в сфере предпринимательства на свою профессиональную деятельность в условиях рынка; - грамотно разбираться в организационно-правовых формах предприятий; - обосновывать конкурентные преимущества реализации бизнес – идеи; -задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия профессионального решения; - анализировать и формулировать запрос на внутренние ресурсы для развития и роста предприятия; -объяснять причины, побуждающие работника к открытию собственного бизнеса; -на основе экономического анализа логично и обосновано определять уровень экономического развития страны, делать из этого анализа научные выводы и обобщения; -на основе содержания законов экономики познавать явления и процессы, происходящие в обществе; -умело применять экономические знания и делать практические выводы из его анализа в целях эффективности своей профессиональной деятельности; - определять налоговый режим для реализации бизнес – идея; - определять потенциальную возможность получения субсидий субъектами предпринимательства на территории Самарской области. Знать: - современные характеристики предпринимательства, как вида деятельности, как системы научных знаний об особенностях и методологической основе организации

			<p>бизнеса; -теорию и методологию предпринимательства; -особенности развития малого организационно – экономические формы ведения предпринимательской деятельности; -элементы инфраструктуры сфер бизнеса; -основные разделы бизнес – плана предприятия; -внутренние ресурсы для профессиональной деятельности предприятия; - трудовой кодекс РФ и нормативно-правовые акты; - методику выбора и реализации предпринимательской идеи. Обоснование: Согласно концепции вариативной составляющей для повышения конкурентных способностей выпускников на региональном рынке труда.</p>
ОП.12	Особенности национальной кухни	82	<p>В соответствии с требованиями профессионального стандарта Руководитель предприятия питания к видам профессиональной деятельности специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Уметь: - распознавать кухню той или иной страны; - выявлять принадлежность блюда к той или иной кухне мира. Знать: - эволюцию способов приготовления блюд; – особенности питания народов стран мира; – особенности национальных кухонь разных народов; – технические приемы изготовления национальных блюд; – обычаи и обряды при приеме пищи в разных странах, у разных народов. Коды формируемых компетенций: ОК 1-9, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.4, 3.3. Обоснование: -освоенные умения и усвоенные знания по дисциплине позволят обучающимся разбираться в национальных кухнях народов мира, что необходимо для специалиста, работающего в сфере организации общественного питания, так как в последние годы возрастает интерес к национальным заведениям общественного питания</p>
ПМ.00 Профессиональные модули			
ПМ 01. МДК 01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	130	<p>В соответствии с требованиями профессиональных стандартов: Руководитель предприятия питания и Официант/бармен к видам профессиональной деятельности специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Коды формируемых компетенций: ОК 1-9; ПК 1.2, 1.3</p>
ПМ 02 МДК 02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	28	<p>В соответствии с требованиями профессиональных стандартов: Руководитель предприятия питания и Официант/бармен к видам профессиональной деятельности специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Коды формируемых компетенций: ОК 1-9; ПК 2.1, 2.2, 2.3, 2.4.</p>

ПМ 02 МДК 02.02	Психология и этика профессиональной деятельности	22	В соответствии с требованиями профессиональных стандартов: Руководитель предприятия питания и Официант/бармен к видам профессиональной деятельности специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Коды формируемых компетенций: ОК 1-9; ПК 2.1, 2.2, 2.5, 2.6
ПМ 02 МДК 02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	50	В соответствии с требованиями профессиональных стандартов: Руководитель предприятия питания и Официант/бармен к видам профессиональной деятельности специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Коды формируемых компетенций: ОК 1 - 3, 6, 7, 10 ПК 2.1 - 2.6
ПМ 02 МДК.02.04	Организация банкетных мероприятий	74	В соответствии с требованиями профессионального стандарта Официант/бармен к видам профессиональной деятельности специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Коды формируемых компетенций: ОК 1-9; ПК 2.1, 2.2, 2.3, 2.4.
ПМ 03 МДК 03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	20	В соответствии с требованиями профессионального стандарта Руководитель предприятия питания к видам профессиональной деятельности специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Коды формируемых компетенций: ОК 1-9; ПК 3.1-3.3
ПМ 05 МДК 05.01	Технология обслуживания потребителей организации питания блюдами и напитками	140	В соответствии с требованиями профессионального стандарта Официант/бармен к видам профессиональной деятельности специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Коды формируемых компетенций: ОК 1-9; ПК 5.1, 5.2, 5.3

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
I курс	39				2		11	52
II курс	30,5	4	6		1,5		10	52
III курс	31		8		2		11	52
IV курс	21,5		8	4	1,5	6	2	43
Всего	122	4	22	4	7	6	34	199

ПП.03	Производственная практика (практика по профилю специальности)							дз	144		144										144							
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания							Эк	270	42	228	52	32	0	0	0	0	0	84	0	0							
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия							дз	63	21	42	30	12	0					42									
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания							дз	63	21	42	22	20	0					42									
УП.04	Учебная практика								0		0																	
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю специальности)							дз	144		144									144								
ПМ.05	Выполнение работ по профессиям 16399 Официант, 11176 Бармен							Эк	740	174	566	258	92	0	0	0	204	146	0	0	0	0						
МДК.05.01	Технология обслуживания потребителей организации питания блюдами и напитками							Э	Э	524	174	350	258	92	0		204	146										
УП.03	Учебная практика							дз	72		72						36	36										
ПП.05	Производственная практика (практика по профилю специальности)							дз	144		144							144										
Всего теоретического обучения									6588	2196	4392	2180	2162	50	612	792	576	630	360	702	396	324						
Всего									33/36дз/21Э	7524	2196	5328	2180	2162	50	612	792	612	882	540	846	576	468					
ПДП	Производственная практика (преддипломная)							дз				4**										4**						
ГИА	Государственная итоговая аттестация											6***											6***					
Консультации по 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год													612		792		576		630		360		702		396		324	
Государственная итоговая аттестация													0		0		36		108		72		0		0		0	
1. Программа базовой подготовки													0		0		0		144		108		144		180		144	
1.1. Выпускная квалификационная работа													0		0		0		0		0		0		0		4**	
Выполнение ВКР с 20.05. по 16.06 (всего 4 недели)													0		3		1		3		6		2		3		3	
Защита ВКР с 17.06. по 30.06. (всего 2 недели)													4		8		4		5		1		9		2		5	
Зачет													0		0		1		0		0		0		1		1	

З - зачет

ДЗ - дифференцированный зачет

КДЗ - комплексный дифференцированный зачет

Э - экзамен

Эк - экзамен квалификационный

* дисциплина по выбору

** количество недель производственной практики (преддипломной)

*** количество недель государственной итоговой аттестации

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

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:

информационно-коммуникационных технологий;
технологии приготовления пищи.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
банкетный зал;
актовый зал.