



Утверждаю
ректор
В.М. Колокольцев

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 4 от 12.11.2014

Колокольцев 2014 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова" Многопрофильный колледж
наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

.43.02.01	Организация обслуживания в общественном питании
код	наименование специальности
по программе базовой подготовки	
уровень образования	среднее общее образование
квалификация:	Менеджер
форма обучения	Очная
Срок получения СПО по ППССЗ	2г 10м
год начала подготовки по УП	2014

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего (полного) общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 07.05.2014 № 465

Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август											
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31					
I																																																									
II														0	0	0																																									
III														8	8	8	8													8	8	8		X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

- Обозначения:
- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
 - Промежуточная аттестация
 - Каникулы
 - 0 Учебная практика
 - 8 Производственная практика (по профилю специальности)
 - X Производственная практика (преддипломная)
 - Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
 - III Государственная итоговая аттестация
 - * Неделя отсутствует

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА			Каникулы	Всего			
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика		Производственная практика (по профилю специальности)		Производственная практика (преддипломная)		Подго- товка	Прове- дение						
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий				Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем			Всего			1 сем	2 сем	
I	26	936	16	576	10	360	2	1	1	13		13										11	52
II	37	1332	13	468	24	864	2	1	1	3	3		2	2								8	52
III	20	720	12	432	8	288	1		1				8	5	3							4	43
Всего	83	2988		1476		1512	5			16			10									23	147

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ И МАСТЕРСКИХ.

№ п/п	Наименование	№ п/п	Наименование
	Кабинеты:	15	Бухгалтерского учета
1.	Гуманитарных и социально-экономических дисциплин	16	Документационного обеспечения управления
2.	Математики	17	Безопасности жизнедеятельности
3.	Иностранного языка	18	Стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия
4.	Правового обеспечения профессиональной деятельности		Лаборатории
5.	Технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда	1.	Информационно-коммуникационных технологий;
6.	Физиологии питания и санитарии	2.	Технологии приготовления пищи.
7.	Товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания		Спортивный комплекс:
8.	Экономики и финансов	1	Спортивный зал
9	Организации и технологии отрасли	2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
10	Организации обслуживания в организациях общественного питания	3	Стрелковый тир или место для стрельбы
11	Организации и технологии обслуживания в барах		Залы:
12	Менеджмента и управления персоналом	1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
13	Маркетинга	2	Банкетный зал
14	Психологии и этики профессиональной деятельности	3	Актный зал

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Нормативная база реализации программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена ФГБОУ ВПО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова» Многопрофильный колледж разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 465 от 07.05.2014г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 32672 от 11.06.2014).

2. Организация учебного процесса и режим занятий

2.1 Учебный год начинается с 1 сентября и заканчивается согласно календарному учебному графику, который разрабатывается в зависимости от местных условий для каждой учебной группы при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения, промежуточной аттестации, практик, каникул.

2.2 Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю.

2.3 Общая продолжительность каникул составляет 23 недели. В зимний период - 2 недели.

2.4 Учебные занятия организованы в рамках шестидневной рабочей недели. Для всех видов аудиторных учебных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Одно занятие включает два академических часа.

2.5 Учебная деятельность обучающихся предусматривает: учебные занятия, в том числе практические и лабораторные занятия, консультации; самостоятельную работу; выполнение курсового проекта (работы); практику.

2.6 В рамках ППССЗ обучающиеся выполняют 2 курсовые работы. Выполнение курсовой работы, как вид учебной деятельности, реализуется в пределах времени отведенного на изучение профессионального модуля ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания.

2.7. Дисциплина «Физическая культура» в учебном цикле ОГСЭ предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

2.8 Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 72 часа, из них на освоение основ военной службы – 48 часов. Для подгрупп девушек 48 часов используется на освоение основ медицинских знаний.

2.9 Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе на период реализации среднего общего образования. Консультации распределяются на каждую учебную дисциплину, курс, модуль ППССЗ, в том числе для подготовки к промежуточной аттестации. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные.

2.10 Учебная и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов. Форма промежуточной аттестации – зачет. В период изучения ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих обучающимися осваивается профессия рабочего – 16399 Официант.

Производственная практика (преддипломная) проводится после успешного освоения обучающимися всех профессиональных модулей; продолжительность преддипломной практики – 4 недели. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Форма отчетности по каждому виду практики определяется программой практики.

2.11 В период обучения с юношами проводятся учебные сборы – 5 дней (35 часов).

3. Формирование вариативной части ППССЗ

3.1 Объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППССЗ 900 часов использован на:

увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части ППССЗ

Индекс	Наименование учебных циклов ППССЗ	Кол-во часов вариативной части ППССЗ
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	16
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины, в том числе на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» - 4 ч.	93
ПМ.00	Профессиональные модули	515
Итого		624

введение новых дисциплин

Индекс	Наименование учебных дисциплин	Кол-во часов вариативной части ППССЗ
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	60
ОГСЭ.06	Основы социологии и политологии	48
ОГСЭ.07	Основы предпринимательской деятельности	48
ЕН.02	Экологические основы природопользования	36
ОП.10	Экономическая теория	48
ОП.11	Сервисная деятельность	36
Итого		276

3.2 Основанием для введения новых учебных дисциплин и увеличения объема времени, отведенного на дисциплины и профессиональные модули обязательной части является требование работодателей и уровень подготовленности обучающихся.

4. Оценка качества освоения ППССЗ

4.1 Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

4.2. Текущий контроль успеваемости проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин и профессиональных модулей. Основными формами текущего контроля успеваемости являются: устный опрос, контрольная работа, стандартизированный (тестовый) контроль, комбинированный контроль, сочетающий вышеуказанные формы; шкала отметок – пятибалльная.

4.3 Формы промежуточной аттестации – зачет, экзамен, экзамен (квалификационный). Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего профессионального модуля или дисциплины.

4.4 На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится суммарно 5 недель. Если 2 экзамена запланированы в рамках одной календарной недели без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену, в т.ч. для проведения консультаций, предусматривается не менее 2 дней. Если экзамены чередуются с днями учебных занятий, то экзамен проводится на следующий день завершения освоения соответствующей программы.

4.5 Количество экзаменов в год не превышает 8, количество зачетов – 10 (без учета зачетов по дисциплине «Физическая культура»). В первом семестре предусмотрен комплексный экзамен по дисциплинам ОГСЭ.01 Основы философии и ОГСЭ.02 История.

4.6 Государственная итоговая аттестация включает подготовку (4 недели) и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы) (2 недели).

4.7 Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и государственной итоговой аттестации имеют положительное заключение работодателей.

Рассмотрено:

заседанием ПЦК
Протокол № 1 от 17.09.2014

Внешний рецензент

М.П.



И.П. Литвинчук
И.П. Литвинчук И.П.
Директор
И.П. Литвинчук И.П.

Согласовано:

1. Директор
2. Руководитель по направлению
3. Начальник УМЧ
4. Заведующий отделением

к.п.н. И.Л. Никулина
к.п.н. О.Н. Загора /
Е.Д. Трегубова /
Н.К. Аритюна /

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ФОРМИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК 1 ПК 3.3	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 2.4	ПК 3.1
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10		
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10		
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10		
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6									
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 2.4	
ОГСЭ.06	Основы социологии и политологии	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 8	ПК 3.1	ПК 3.3	ПК 3.3					
ОГСЭ.07	Основы предпринимательской деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10		
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10			
ЕН.01	Математика	ОК 2											
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10			
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1 ПК 1.4	ОК 2 ПК 2.1	ОК 3 ПК 2.2	ОК 4 ПК 2.4	ОК 5 ПК 2.5	ОК 6 ПК 2.6	ОК 7 ПК 3.1	ОК 8 ПК 3.2	ОК 9 ПК 3.3	ОК 10 ПК 4.1	ПК 1.1 ПК 4.2	ПК 1.2 ПК 4.3
ОП.01	Экономика организации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ПК 1.4							
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 10	ПК 4.1						
ОП.03	Бухгалтерский учет	ОК 1	ОК 3	ОК 7	ОК 10	ПК 1.4							
ОП.04	Документационное обеспечение управления	ОК 1	ОК 10	ПК 2.4									
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 7	ОК 10	ПК 1.4	ПК 2.5				
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 4	ОК 5	ПК 2.4								
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	ОК 2	ОК 3	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.6					
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	ОК 1	ПК 1.4	ПК 2.2	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 4.3			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1 ПК 2.1	ОК 2 ПК 2.2	ОК 3 ПК 4.1	ОК 4 ПК 4.2	ОК 5 ПК 4.3							ПК 1.4
ОП.10	Экономическая теория	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 8	ОК 9	ПК 2.5	ПК 2.6				
ОП.11	Сервисная деятельность	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 10	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	
ПМ	Профессиональные модули												
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	
УП.01.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6
УП.02.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3			
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3			
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3			
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 5	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3				
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3					
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3					
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 5	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3				
ПМ.05	Выполнение работ по профессии Официант	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3		
МДК.05.01	Организация процесса обслуживания в общественном питании	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3		
УП.05.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3		

ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей.
ПК 1.3	Контролировать качество выполнения заказа.
ПК 1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
ПК 2.1	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
ПК 2.2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
ПК 2.3	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
ПК 2.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ПК 2.5	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
ПК 2.6	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
ПК 3.1	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
ПК 3.2	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
ПК 3.3	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
ПК 4.2	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
ПК 4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания.
ПК 5.1	Обслуживать посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировки столов с несложным ассортиментом блюд
ПК 5.2	Осуществлять предварительную сервировку столов
ПК 5.3	Соблюдать очередность и температуру подачи блюд