

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

Зам. директора по УР

Зам. директора по НМР

Председатель МО кулшарного с. торгового профиля

Председатель МО ООД

*[Handwritten signatures and initials]*



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАНОУ БТНПТ

*[Signature]* Д. И. Пелюдова

« 16 » 06 2020 г.

*С изменениями от 10.07.2020г.  
(Ф.З. № 403 от 02.12.2019г.)  
с изменениями от 05.08.2020г.  
с приказом № 85/320 от 05.08.2020г.  
с изменениями от 22.08.2020г.  
(Приказ) Минздрава России от 22.08.2020г.*

### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы  
государственного автономного профессионального образовательного учреждения  
«Брянский техникум питания и торговли»  
по специальности среднего профессионального образования  
**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**  
по программе базовой подготовки

Квалификация: менеджер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения на базе

основного общего образования -

3 года 10 месяцев (2к)

Профиль получаемого

профессионального образования -

социально-экономический

## 1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
I курс	39.5	1	-	-	0.5	-	11	52
II курс	35.5	3	-	-	2.5	-	11	52
III курс	25.5	4	10	-	2.5	-	10	52
IV курс	21.5	4	4	4	1.5	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>122</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

## 2.1 План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка студентов (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			Максимальная	Самостоятельная работа	Всего занятий	Обязательная учебная нагрузка			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						В том числе			1 сем. ед.	2 сем. ед.	3 сем. ед.	4 сем. ед.	5 сем. ед.	6 сем. ед.	7 сем. нед.	8 сем. нед.
						Лабор. и практик. занятий	лекций	Курсовых Работ (проектов)	17 нед.	22.5 нед.						
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>
	<b>Обязательная часть циклов ОПОП</b>		<b>7524</b>	<b>2196</b>	<b>5328</b>	<b>2294</b>	<b>2058</b>	<b>40</b>	<b>612</b>	<b>840</b>	<b>588</b>	<b>804</b>	<b>564</b>	<b>864</b>	<b>588</b>	<b>468</b>
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		<b>2106</b>	<b>702</b>	<b>1404</b>	<b>740</b>	<b>664</b>	<b>0</b>	<b>418</b>	<b>532</b>	<b>308</b>	<b>146</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ОУДБ.00</b>	<b>Базовые учебные дисциплины</b>		<b>1267</b>	<b>422</b>	<b>845</b>	<b>391</b>	<b>454</b>	<b>0</b>	<b>251</b>	<b>336</b>	<b>191</b>	<b>67</b>	0	0	0	0
ОУДБ.01	Русский язык	0/0/0/э/0/0/0/0	118	40	78	48	30	0	17	24	17	20	0	0	0	0
ОУДБ.02	Литература	0/0/0/дз/0/0/0/0	231	76	155	19	136	0	34	40	34	47	0	0	0	0
ОУДБ.03	Иностранный язык	з/дз/дз/0/0/0/0/0	175	58	117	107	10	0	34	47	36	0	0	0	0	0
ОУДБ.04	История	0/дз/0/0/0/0/0/0	234	78	156	30	126	0	62	94	0	0	0	0	0	0
ОУДБ.05	Естествознание	0/дз/дз/0/0/0/0/0	174	58	116	40	76	0	0	48	68	0	0	0	0	0
ОУДБ.06	Астрономия	0/дз/0/0/0/0/0/0	54	18	36	6	30	0	0	36	0	0	0	0	0	0
ОУДБ.07	Физическая культура	з/дз/дз/0/0/0/0/0	175	58	117	111	6	0	34	47	36	0	0	0	0	0
ОУДБ.08	Основы безопасности жизнедеятельности	дз/0/0/0/0/0/0/0	106	36	70	30	40	0	70	0	0	0	0	0	0	0
<b>ОУДП.00</b>	<b>Профильные учебные дисциплины</b>		<b>780</b>	<b>260</b>	<b>520</b>	<b>330</b>	<b>190</b>	<b>0</b>	<b>128</b>	<b>196</b>	<b>117</b>	<b>79</b>	0	0	0	0
ОУДП.09	Математика	0/0/0/э/0/0/0/0	420	140	280	200	80	0	68	71	62	79	0	0	0	0
ОУДП.10	Информатика	0/дз/0/0/0/0/0/0	165	55	110	70	40	0	60	50	0	0	0	0	0	0
ОУДП.11	Право	0/0/э/0/0/0/0/0	195	65	130	60	70	0	0	75	55	0	0	0	0	0
<b>ДУД.00</b>	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>		<b>59</b>	<b>20</b>	<b>39</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>39</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	0	0	0	0
ДУД.01	Основы проектной деятельности	з/0/0/0/0/0/0/0	59	20	39	19	20	0	39	0	0	0	0	0	0	0
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		<b>762</b>	<b>254</b>	<b>508</b>	<b>358</b>	<b>150</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>88</b>	<b>104</b>	<b>226</b>	<b>24</b>	<b>66</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	0/0/0/0/0/0/0/з	72	24	48	8	40	0	0	0	0	0	0	0	0	48
ОГСЭ.02	История	0/0/0/0/з/0/0/0	72	24	48	8	40	0	0	0	0	0	48	0	0	0

ОГСЭ.03	Иностранный язык	0/0/0/дз/з/дз/0/0	249	83	166	156	10	0	0	0	0	44	28	94	0	0
ОГСЭ.04	Физическая культура	0/0/0/дз/з/дз/з/дз	249	83	166	156	10	0	0	0	0	44	28	52	24	18
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	0/0/0/0/0/з/0/0	120	40	80	30	50	0	0	0	0	0	0	80	0	0
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		<b>72</b>	<b>24</b>	<b>48</b>	<b>28</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Математика	0/0/0/0/0/0/дз/0	72	24	48	28	20	0	0	0	0	0	0	0	48	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>11/17/14</b>	<b>4584</b>	<b>1216</b>	<b>3368</b>	<b>1168</b>	<b>1224</b>	<b>40</b>	<b>194</b>	<b>308</b>	<b>280</b>	<b>570</b>	<b>460</b>	<b>638</b>	<b>516</b>	<b>402</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>6/6/2</b>	<b>1266</b>	<b>422</b>	<b>844</b>	<b>422</b>	<b>422</b>	<b>0</b>	<b>52</b>	<b>68</b>	<b>34</b>	<b>118</b>	<b>72</b>	<b>180</b>	<b>198</b>	<b>122</b>
ОП.01	Экономика организации	0/0/0/з/э/0/0/0	180	60	120	60	60	0	0	0	0	48	72	0	0	0
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	0/0/0/0/0/0/ДЗ/0	120	40	80	40	40	0	0	0	0	0	0	0	80	0
ОП.03	Бухгалтерский учет	0/0/0/0/0/ДЗ/0/0	150	50	100	50	50	0	0	0	0	0	0	100	0	0
ОП.04	Документационное обеспечение управления	0/0/0/0/0/0/з/ДЗ	120	40	80	40	40	0	0	0	0	0	0	0	38	42
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые организации	0/0/0/0/0/0/з/ДЗ	60	20	40	20	20	0	0	0	0	0	0	0	20	20
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	0/0/0/0/0/ДЗ/0/0	120	40	80	40	40	0	0	0	0	0	0	80	0	0
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	з/э/0/00/0/0	180	60	120	60	60	0	52	68	0	0	0	0	0	0
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций	0/0/0/0/0/0/з/ДЗ	120	40	80	40	40	0	0	0	0	0	0	0	40	40
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	0/0/з/ДЗ/0/0/0/0	156	52	104	52	52	0	0	0	34	70	0	0	0	0
ОП.10	Кулинарный дизайн блюд, кондитерских и хлебобулочных изделий	0/0/0/0/0/0/з/з	60	20	40	20	20	0	0	0	0	0	0	0	20	20
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>5 / 11/12</b>	<b>3318</b>	<b>794</b>	<b>2524</b>	<b>746</b>	<b>802</b>	<b>40</b>	<b>142</b>	<b>240</b>	<b>246</b>	<b>452</b>	<b>388</b>	<b>458</b>	<b>318</b>	<b>280</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация питания в организациях общественного питания</b>	<b>1/2 /з</b>	<b>894</b>	<b>238</b>	<b>656</b>	<b>200</b>	<b>276</b>	<b>0</b>	<b>68</b>	<b>56</b>	<b>92</b>	<b>332</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	0/0/э/0/0/0/0/0	222	74	148	70	78	0	0	56	92	0	0	0	0	0

МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	0/0/0/Э/0/0/0/0	390	130	260	100	160	0	0	0	0	260	0	0	0	0	
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ/0/00/0/0/0/0	102	34	68	30	38	0	68	0	0	0	0	0	0	0	
УП.01	Учебная практика	0/0/0/3/0/0/0/0	72	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	0/0/0/0/ДЗ/0/0/0	108	0	108	0	0	0	0	0	0	0	108	0	0	0	
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация обслуживания в организациях общественного питания</b>	<b>1/3/2</b>	<b>597</b>	<b>139</b>	<b>458</b>	<b>138</b>	<b>100</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>458</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	0/0/0/0/0/Э/0/0	213	71	142	70	32	40	0	0	0	0	0	142	0	0	
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности	0/0/0/0/0/ДЗ/0/0	102	34	68	34	34	0	0	0	0	0	0	68	0	0	
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	0/0/0/0/0/ДЗ/0/0	102	34	68	34	34	0	0	0	0	0	0	68	0	0	
УП.02	Учебная практика	0/0/0/0/0/3/0/0	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	
ПП.02	Производственная практика	0/0/0/0/0/ДЗ/0/0	108	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	108	0	0	
<b>ПМ.03</b>	<b>Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</b>	<b>1/2/2</b>	<b>303</b>	<b>53</b>	<b>250</b>	<b>54</b>	<b>52</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>250</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	0/0/0/0/0/0/Э/0	159	53	106	54	52	0	0	0	0	0	0	0	106	0	
УП.03	Учебная практика	0/0/0/0/0/0/3/0	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	
ПП.03	Производственная практика	0/0/0/0/0/0/ДЗ/0	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	
<b>ПМ.04</b>	<b>Контроль качества продукции и услуг общественного питания</b>	<b>1/2/2</b>	<b>450</b>	<b>102</b>	<b>348</b>	<b>102</b>	<b>102</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>68</b>	<b>280</b>	
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	0/0/0/0/0/0/ДЗ/0	102	34	68	34	34	0	0	0	0	0	0	0	68	0	
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	0/0/0/0/0/00/Э	204	68	136	68	68	0	0	0	0	0	0	0	0	136	
УП.04	Учебная практика	0/0/0/0/0/0/0/3	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	
ПП.04	Производственная практика	0/0/0/0/0/0/0/ДЗ	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по одной</b>		<b>1074</b>	<b>262</b>	<b>812</b>	<b>252</b>	<b>272</b>	<b>0</b>	<b>74</b>	<b>184</b>	<b>154</b>	<b>120</b>	<b>280</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	

	<b>или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>	<b>1/2/3</b>														
МДК.05.01	Формы обслуживания и сервировки столов в организациях общественного питания	0/Э/0/0/0/0/0/0	240	80	160	80	80	0	74	86	0	0	0	0	0	0
МДК.05.02	Кулинарная характеристика блюд и организация обслуживания посетителей за барной стойкой	0/0/Э/0/0/0/0/0	270	90	180	80	100	0	0	62	118	0	0	0	0	0
МДК.05.03	Организация обслуживания потребителей общественного питания всех форм собственности, различных типов	0/0/0/0/Э/0/0/0	276	92	184	92	92	0	0	0	0	120	64	0	0	0
УП.05.01	Учебная практика	0/0/0/0/3/0/0/0	144	0	144	0	0	0	0	36	36	0	72	0	0	0
ПП.05.01	Производственная практика	0/0/0/0/Д3/0/0/0	144	0	144	0	0	0	0	0	0	0	144	0	0	0
	<b>Всего по циклам</b>		<b>7524</b>	<b>2196</b>	<b>5328</b>											
ПДП	Преддипломная практика	0/0/0/0/0/0/Д3														4 нед
ПА	Промежуточная аттестация															7 нед
ГИА	Государственная итоговая аттестация															6 нед
<b>Консультации</b> на по 4 часа в год на 1 обучающегося каждой учебной группы <b>Государственная итоговая аттестация</b> <b>1.Программа базовой подготовки</b> 1.1 Выполнение дипломного проекта: 19. 05.2023г.- 16.06.2023 г. (всего 4 нед) Защита дипломного проекта 16.06.2023г. – 30.06.2023г. (всего 2 нед.)						<b>Всего</b>	дисциплин и МКД		612	810	549	729	234	684	450	324
							учебной практики		0	36	36	0	144	0	144	0
							производственной-по профилю специальности		0	0	0	72	0	360	0	288
							экзаменов		0	2	2	3	4	2	2	2
							диф ф. зачётов		2	6	4	4	3	5	4	4

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

<b>№ кабинета</b>	<b>Название кабинета (учебное заведение)</b>	<b>Название кабинета (стандарт)</b>
21	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места	Кабинет технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда
14	Кабинет организации коммерческой деятельности, логистики, ДОУ, финансов, налогов и налогообложения	Кабинет экономики и финансов Кабинет документационного обеспечения управления
27 36	Лаборатория: Учебная кухня ресторана Мастерская Поварское дело	Лаборатория технологии приготовления пищи
22	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены	Кабинет физиологии питания и санитарии
47	Лаборатория метрологии и стандартизации	Кабинет стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия
44	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	Кабинет безопасности жизнедеятельности
16	Лаборатория информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Лаборатория информационно-коммуникационных технологий
14	Кабинет иностранного языка	Кабинет иностранного языка
41	Лаборатория товароведения	Кабинет товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания
28 30	Кабинет междисциплинарных курсов и деловой культуры Мастерская Ресторанный сервис	Кабинет организации и технологии отрасли Кабинет организации и технологии обслуживания в барах Кабинет психологии и этики профессиональной деятельности Кабинет обслуживания в организациях общественного питания
42	Кабинет бухгалтерского учета, социально – экономических и общественных дисциплин	Кабинет гуманитарных и социально – экономических дисциплин Кабинет бухгалтерского учета
42	Кабинет математики и статистики	Кабинет математики
47	Кабинет менеджмента, маркетинга и правового обеспечения профессиональной деятельности	Кабинет правового обеспечения профессиональной деятельности Кабинет менеджмента и управления персоналом Кабинет маркетинга
Спортивный зал	Спортивный зал	Спортивный комплекс Спортивный зал
Открытая спортивная площадка	Открытая спортивная площадка	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
Электронный стрелковый тир	Электронный стрелковый тир	Стрелковый тир
Библиотека	Библиотека, читальный зал	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актовый зал	Актовый зал	Актовый зал
Обеденный зал столовой	Обеденный зал	Банкетный зал

#### 4. Пояснительная записка

Рабочий учебный план государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Брянский техникум питания и торговли» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 465 от 07.05.2014 г. 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Настоящий учебный план разработан в соответствии со следующими документами:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

приказ Минобрнауки России от 07 мая 2014 года № 465 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 июня 2014 года, регистрационный № 32672);

приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

приказ Минобрнауки России от 22 января 2014 г. N 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 июня 2013 г. N 464";

приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 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. N 464";

приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 г. № 441 «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. N 464»;

приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

приказ Минобрнауки России от 17 ноября 2017 г. № 1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2017 г., регистрационный № 49221);

приказ Минобрнауки РФ и Минпросвещения РФ от 05 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778);



письмо Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. N 06-259 «Рекомендации ФГАУ «ФИРО» по организации получения среднего общего образования (далее – СОО) 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».

План учебного процесса разработан при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения, промежуточной аттестации, учебной, практической подготовки, каникулярного времени и государственной итоговой аттестации.

Приведённый перечень кабинетов и лабораторий соответствует ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Нагрузка студентов составляет 36 часов при шестидневной учебной неделе. Максимальный объём учебной нагрузки -54 часа в неделю. Продолжительность учебных занятий - 90 минут (группировка парами). Предусмотрено проведение учебных сборов по обучению студентов начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы после 2 курса в количестве 36 часов (приказ Минобороны РФ и Минобрнауки РФ от 24.02.2010г № 96/134).

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ОПОП СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением СОО, увеличивается на 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 39 нед., промежуточная аттестация - 2 нед., каникулярное время - 11 нед. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение -1404 час, которые распределены на 1 и 2 курс.

При реализации образовательной программы СОО в пределах освоения ОПОП СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании определен социально-экономический профиль профессионального образования в соответствии с Перечнем профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. N 1199 (с изменениями на 25.11.2017г.).

Общеобразовательный цикл формируется в соответствии с ФГОС СОО (утв. приказом Минобрнауки РФ от 17.05.2012г. № 413, с изменениями и дополнениями от 29.12.2014г., 31.12.2015г., 29.06.2017г.) и рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО (письмо Минобрнауки от 17.03.2015г № 06-259, с уточнениями ФГАУ ФИРО протокол № 3 от 25.05.2017г., информационно-методическое письмо ФГАУ «ФИРО» от 11.10.2017г. № 01-00-05/925). Учебный план в части общеобразовательного цикла содержит 8 обязательных дисциплин – русский язык, литература, иностранный язык, математика, история, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности, астрономия; 3 дисциплины по выбору образовательной организации – информатика, естествознание, право; 1 дополнительную учебную дисциплину – основы проектной деятельности. При этом на базовом уровне изучаются дисциплины: русский язык, литература, иностранный язык, история, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности, астрономия, естествознание; на профильном уровне изучаются дисциплины: информатика, математика, право. В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального творческого проекта. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с изучением программ подготовки специалистов среднего звена на 1 и 2 курсах обучения.

Рабочие программы общеобразовательных учебных дисциплин разработаны на основе примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, рекомендованных ФГАУ «ФИРО» в качестве примерных программ для реализации ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 3 от 21 июля 2015г.) Москва ИЦ «Академия» 2015. Рабочие программы дисциплин и модулей профессионального цикла спроектированы на основе разработанных примерных программ. Рабочие программы являются составной частью программно-методического сопровождения ОПОП СПО по специальности 42.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

На самостоятельную внеаудиторную работу обучающихся отводится до 50 процентов учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки в зависимости от содержания учебной дисциплины и требований к результатам ее освоения.

В рамках основной профессиональной образовательной программы обучающимся предстоит освоение рабочей профессии 16399 Официант, рекомендуемой ФГОС по специальности. Результатом освоения профессионального модуля, который включает в себя проведение практической подготовки, является получение свидетельства о профессии рабочего, должности служащего. Присвоение квалификации и разрядов проводится с участием работодателей. Консультации для студентов предусматриваются в объеме 4 часов на одного обучающегося на каждый год обучения.

Видами практической подготовки студентов являются: учебная практика и производственная практика (по профилю специальности и преддипломная).

Практическая подготовка имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами по специальности.

Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика. Практика по профилю специальности направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Преддипломная практика направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

Предусмотрено выполнение курсового проекта по МДК 02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания».

Оценка качества освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей проходит в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину или модуль, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты, дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на дисциплину или профессиональный модуль, экзамены – за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации - не более 8, а количество зачётов и дифференцированных зачётов - 10. Формой

промежуточной аттестации по модулю является экзамен (квалификационный) или демонстрационный экзамен.

Вид государственной итоговой аттестации - дипломное проектирование. Обязательное требование - соответствие тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ОПОП (900 часов обязательных учебных занятий) использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получение дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентно способности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, следующим образом: в ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл введена дисциплина «Русский язык и культура речи» - 80 часов; в П.00 Профессиональном цикле на изучение новой дисциплины «Кулинарный дизайн блюд, кондитерских и хлебобулочных изделий» и расширения знаний по другим общепрофессиональным дисциплинам добавлено 136 часов, а на изучение профессиональных модулей – 684 часа, большинство из которых на междисциплинарные курсы в рамках модуля ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.