

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Высшего юридического колледжа

И.Л.Сурат

«16» июня 2016 год



РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной профессиональной образовательной программы
программы подготовки специалистов среднего звена
профессионального образовательного частного учреждения среднего профессионального образования
«Высший юридический колледж»
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 – 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль: 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 (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	0	0	0	2	0	11	52
II курс	33	3	3	0	2	0	11	52
III курс	26	5	9	0	2	0	10	52
IV курс	24	1	5	4	1	6	2	43
Всего	122	9	17	4	7	6	34	199

2.График учебного процесса

Курс	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52							
1																		К	К																																								
2															Э	У	У	К	К																		Э	У	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К							
3												Э	У	У	У	У	П	К	К																			Э	У	У	У	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К					
4															У	П	К	К											П	П	П	П	Э	8	8	8	8	8	Г	Г	Г	Г	Г	Г															

□ - теоретические занятия, э - экзамены, у - учебная практика, п – производственная практика (по профилю специальности), 8 – практика преддипломная, К - каникулы, Г – Государственная итоговая аттестация

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ И.Л. Сурат
" _____ " _____ 2016 г.

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
"ВЫСШИЙ ЮРИДИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ"

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Специальность

43.02.01 Организация обслуживания общественного питания

Программа базовой подготовки

Форма обучения - очная

Срок обучения на базе основного общего образования -

3 года 10 месяцев

Менеджер

1. График учебного процесса

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	График учебного процесса																														2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)																																																			
	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август					Курс	Теоретическое обучение	Экзаменационная сессия	Учебная практика	Производственная практика	Преддипломная практика	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы (отпуск)	Всего													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52																														
1																		Э	К	К																																			1	39	2								11	52																
2																Э	У	У	К	К													Э	У	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	2	33	2	3	3							11	52				
3										Э	У	У	У	У	П	К	К													Э	У	У	У	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	3	26	2	5	9							10	52
4																	У	П	К	К										Э	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Г	Г	Г	Г	Г																	4	24	1	1	5	4	6	2	43													
																																																				Всего	122	7	9	17	4	6	34	199																						

Условные обозначения:

теоретическое обучение производственная практика

промежуточная аттестация учебная практика

каникулы

подготовка выпускной квалификационной работы

Государственная (итоговая) аттестация

преддипломная практика

План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)			Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Практика (час.)		Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		экзамен	зачет	дифф.зачет	максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная						учебная	производственная (по профилю специальности)	1 курс		2 курс		3 курс	
							всего занятий	в т. ч.			учебная	производственная (по профилю специальности)			1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
		анятия на уроках	лпз, вкл. семинары	курсовых работ (проектов)	17 неделя	22 неделя		14 неделя	19 неделя	11 неделя			15 неделя	15 неделя	9 неделя					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
	Всего по циклам				6588	2196	4392	2030	2060	20	216	432	612	792	504	684	396	540	540	324
О.00	Общеобразовательный цикл	3	1	9	2106	702	1404	620	784	0	0	0	612	792	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык и литература	2			291	96	195	45	150				102	93						
ОУД.02	Иностранный язык			2	176	59	117		117				51	66						
ОУД.03	История			2	176	59	117	80	37				51	66						
ОУД.04	Физическая культура			2	176	59	117		117				51	66						
ОУД.05	Основы безопасности жизнедеятельности			2	105	35	70	40	30				34	36						
ОУД.06	География			1	54	18	36	18	18				36							
ОУД.07	Обществознание			2	117	39	78	78					32	46						
ОУД.08	Экология			2	54	18	36	18	18					36						
ОУД.09	Естествознание			2	162	54	108	54	54				54	54						
ОУД.10	Право	2			127	42	85	55	30				29	56						
ОУД.11	Экономика	2			108	36	72	36	36				36	36						
ОУД.12	Математика:алгебра, начала математического анализа, геометрия	2			351	117	234	117	117				102	132						
ОУД.13	Информатика			2	150	50	100	40	60				34	66						
УД.14	Психология		2		59	20	39	39						39						
ПП	Профессиональная подготовка				4482	1494	2988	1410	1276	20	216	432	0	0	504	684	396	540	540	324
	Обязательная часть учебных циклов				906	302	604	188	344	0	0	0	0	0	152	124	92	60	140	36
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл				642	214	428	96	332	0	0	0	0	0	56	76	92	60	108	36
ОГСЭ.01	Основы философии			7	58	10	48	48											48	
ОГСЭ.02	История			5	58	10	48	48									48			
ОГСЭ.03	Иностранный язык			8	194	28	166		166						28	38	22	30	30	18
ОГСЭ.04	Физическая культура		4,6*	8*	332	166	166		166						28	38	22	30	30	18
	Вариативная часть циклов ОПОП				192	64	128	56	12	0	0	0	0	0	96	0	0	0	32	0
ОГСЭ.05	Введение в специальность: общие компетенции профессионала		3		54	18	36	36							36					
ОГСЭ.06	Эффективное поведение на рынке труда		7		48	16	32	20	12										32	
ОГСЭ.07	Русский язык и культура общения			3	90	30	60								60					
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл				72	24	48	36	0	0	0	0	0	0	48	0	0	0	0	0
ЕН.01	Математика			4	72	24	48	36							48					
П.00	Профессиональный цикл				3576	1192	2384	1222	932	20	216	432	0	0	352	560	304	480	400	288
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины				1222	407	815	329	426	0	0	0	0	0	204	237	44	180	60	90
ОП.01	Экономика организации	4			169	56	113	63	50						56	57				
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности			8	81	27	54	34	20											54
ОП.03	Бухгалтерский учет	6			90	30	60	30	30									60		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ОП.04	Документационное обеспечение управления	3			96	32	64	34	30						64					
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации	6			90	30	60	30	30									60		
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности			4	99	33	66	36	30						28	38				
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	4			96	32	64	54	10							64				
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	8			399	133	266		226						28	38	44	60	60	36
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			4	102	34	68	48							28	40				
	Вариативная часть циклов ОПОП				54	18	36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
ОП.10	Основы предпринимательства		8		54	18	36		36											36
ПМ.00	Профессиональные модули				2300	767	1533	893	470	20	216	432	0	0	148	323	260	300	340	162
ПМ.01	организация питания в организациях общественного питания	Э(к)			648	216	432	282	130	20	0	0	0	0	148	190	94	0	0	0
МДК.01.01.	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания			5	264	88	176	106	50	20					56	76	44			
МДК.01.02.	организация и технология производства продукции общественного питания			5	264	88	176	126	50						50	76	50			
МДК.01.03.	Физиология питания, санитария и гигиена			4	120	40	80	50	30						42	38				
УП.01				4*							108				72	36				
ПП.01.				5*								180				108	72			
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	Э(к)			942	314	628	348	130	0	72	216	0	0	0	0	78	210	250	90
МДК.02.01.	Организация обслуживания в организациях общественного питания			7	336	112	224	124	100								34	60	130	
МДК.02.02.	Психология и этика профессиональной деятельности			6	156	52	104	74	30								44	60		
МДК.02.03.	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания			8	450	150	300	150										90	120	90
УП.02				6*							72						36	36		
ПП.02.				8*								216						72	36	108
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	Э(к)			243	81	162	92	70	0	36	36	0	0	0	0	0	0	90	72
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания			8	243	81	162	92	70										90	72
УП.03.				7*							36								36	
ПП.03.				8*								36								36
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	Э(к)			332	111	221	141	80	0	36	36	0	0	0	133	88	0	0	0
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	5			180	60	120	80	40							76	44			
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	5			152	51	101	61	40							57	44			
УП.04.				5*							36						36			
ПП.04.				5*								36					36			
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Официант)	Э(к)			135	45	90	30	60	0	72	144	0	0	0	0	0	90	0	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"			6	135	45	90	30	60									90		
УП.05.				6*							72							72		
ПП.05.				6*								144						144		
	Всего				6588	2196	4392	2030	2060	20	216	432	612	792	504	684	396	540	540	324
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)																	4 нед.		
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация																	6 нед.		
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы																	4 нед.		
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы																	2 нед.		
К.00	Консультации из расчета 4 час на одного обучающегося на каждый учебный год часов в год												612	792	504	384	396	540	540	324
* не входит в общее количество зачетов и экзаменов							Всего	дисциплин и МДК					612	792	504	384	396	540	540	324
								учебной практики (нед)							2	1	4	1	1	
								производственной практики/ преддипломная практика (нед)								3	3	6	1	4/4
								экзаменов						4	1	2	2	2		1
								дифф. зачетов					1	8	1	4	2	2		1
зачетов						1	1						1							

6. Пояснительная записка

1. Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 «организация обслуживания в общественном питании» утвержденным приказом Министерства образования и науки России от 07.05.2014 г. № 465, зарегистрированным в Министерстве юстиции России 11.06.2014 г. № 32672 и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования.
2. Начало учебных занятий на всех курсах -1 сентября, окончание - в соответствии с графиком учебного процесса.
3. Продолжительность учебной недели – шестидневная: продолжительность занятий 45 мин., учебные занятия сгруппированы парами.
4. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.
5. Максимальный объем аудиторной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.
6. Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ОПОП (900 часов), использован:
 - на введение дополнительных дисциплин в общий гуманитарный и социально-экономический цикл ОПОП – 128 часов: Введение в специальность: общие компетенции профессионала – 36 часов; Эффективное поведение на рынке труда – 32 часа; Русский язык и культура общения -60 часов.
 - на увеличение объема часов и введение новых дисциплин в общепрофессиональные дисциплины – 107 часов, в том числе Основы предпринимательства – 36 часов;
 - остальные 629 часов - на увеличение объема часов по профессиональным модулям.
7. Объем часов по дисциплине «Физическая культура» реализуется за счет часов, указанных в учебном плане, так и за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.
8. По освоении профессионального модуля в последнем семестре изучения проводится экзамен (квалификационный), по итогам проверки которого выносится решение: «вид профессиональной деятельности освоен /не освоен». Экзамен проводится за счет объема времени, отведенного на учебную и производственную практики.
9. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на изучение дисциплин или профессионального модуля. Зачеты проводятся с оценкой (дифференцированные).
10. Выполнение курсовых работ (проектов) является видом учебной работы по профессиональным модулям, которые реализуются в пределах времени, отведенного на их изучение.
11. Консультации предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Форма проведения консультаций – групповая.
12. Учебная практики и производственная практика (по профилю специальности) проводится в рамках профессиональных модулей, рассредоточены по семестрам, Производственная практика (преддипломная) проводится концентрировано.

13 В рамках реализации ОПОП обучающиеся осваивают рабочую профессию «Официант» согласно приложения к ФГОС.

14 Государственная итоговая аттестация предусматривается в виде выпускной квалификационной работы.

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ПЦК

Шабалина Т.Ю.