

Утверждаю

Директор ЧПОУ "Сибирская
региональная школа (колледж)

Анны Муратовой"

А.Е. Муратова

30 августа 2018 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

частное профессиональное образовательное учреждение "Сибирская региональная школа (колледж) Анны Муратовой"

по специальности среднего профессионального образования

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

(с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий)

Квалификация: Менеджер

Форма обучения: очно-заочная

Нормативный срок обучения - 2 года 10 месяцев
на базе среднего общего образования

2.1. План учебного процесса (программа подготовки специалистов среднего звена)																		
Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (З/ДЗ/Э)	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)									
			максимальная	самостоятельная работа	обязательная аудиторная			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс				
					всего занятий	в т.ч.		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр			
						лекций, уроков и др. видов учебных занятий, не предполагающие деление на лаб. и практ. занятий	курсовых проектов (работ)											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		
	Обязательная часть учебных циклов ПССЗ	/18/26/13/	44 82	25 14	19 68	590	13 58	20	272	368	272	256	216	280	208	96		
ОГСЭ.0 0	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	/10/4/-/	72 6	44 6	28 0	66	21 4	0	78	26	76	36	34	16	8	6		
ОГСЭ.0 1	Основы философии	/-/-/ДЗ/-/-/-/-/-/	60	20	40	32	8				40							

ОГСЭ.0 2	История	/ДЗ/-/-/-/-/-/-/	60	32	28	16	12		28								
ОГСЭ.0 3	Иностранный язык	/-/З/-/З/ДЗ/-/-/-/ /	19 0	11 2	78		78		18	6	18	18	18				
ОГСЭ.0 4	Физическая культура	/З/З/З/З/З/З/З/ З/	33 2	21 6	11 6	8	10 8		18	16	18	18	16	16	8	6	
ОГСЭ.0 5	Русский язык и культура речи	/-/ДЗ/-/-/-/-/-/-/	84	66	18	10	8		14	4							
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный учебный цикл	/-/1/-/	72	40	32	12	20	0	24	8	0	0	0	0	0	0	0
ЕН.01	Математика	/-/ДЗ/-/-/-/-/-/-/	72	40	32	12	20		24	8							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
П.00	Профессиональный учебный цикл	/8/21/13/	36 84	20 28	16 56	512	11 24	20	170	334	196	220	182	264	200	90	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	/1/6/3/	12 86	64 6	64 0	198	44 2	0	94	138	150	172	0	34	30	22	
ОП.01	Экономика организации	/-/ДЗ/-/-/-/-/-/-/	12 0	54	66	30	36		26	40							
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	/-/-/-/ДЗ/-/-/-/-/	12 0	50	70	30	40				34	36					
ОП.03	Бухгалтерский учет	/-/-/-/Э/-/-/-/-/	10 8	40	68	20	48				34	34					
ОП.04	Документационное обеспечение управления	/-/-/-/ДЗ/-/-/-/-/	82	40	42	12	30				24	18					
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации	/-/-/-/Э/-/-/-/-/	12 6	42	84	26	58				34	50					
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	/-/ДЗ/-/-/-/-/-/-/	15 0	76	74	30	44		34	40							
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	/-/Э/-/-/-/-/-/-/	94	34	60	18	42		26	34							

ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	/-/-/-/-/-/-/ДЗ/	27 0	18 4	86		86							34	30	22
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	/-/-/-/ДЗ/-/-/-/-/	10 2	44	58	20	38				24	34				
ОП.10	Профессиональная эстетика	/-/3/-/-/-/-/-/-/	11 4	82	32	12	20		8	24						
ПМ.00	Профессиональные модули	/7/15/10/	23 98	13 82	10 16	314	68 2	20	76	196	46	48	182	230	170	68
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания	/-/-/-/-/Эк/-/-/-/	72 0	28 0	44 0	132	30 8	0	76	196	46	48	74	0	0	0
МДК.01.01.	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	/-/Э/-/-/-/-/-/-/	21 0	82	12 8	38	90		52	76						
МДК.01.02.	Организация и технология производства продукции общественного питания	/-/3/-/ДЗ/-/Э/-/-/	42 0	15 6	26 4	80	18 4			96	46	48	74			
МДК.01.03.	Физиология питания, санитария и гигиена	/-/ДЗ/-/-/-/-/-/-/	90	42	48	14	34		24	24						
УП.01	Учебная практика	/-/-/-/3/-/-/-/-/	18 0		18 0							180				
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	/-/-/-/ДЗ/ДЗ/-/-/-/	18 0		18 0							72	108			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	/-/-/-/-/-/-/Э к- /	11 16	70 8	40 8	130	25 8	20	0	0	0	0	108	200	100	0
МДК.02.01.	Организация обслуживания в организациях общественного питания	/-/-/-/-/3/ДЗ/Э/-/	72 0	49 8	22 2	80	14 2						60	112	50	
МДК.02.02.	Психология и этика профессиональной деятельности	/-/-/-/-/-/-/ДЗ/-/	90	52	38	12	26							22	16	
МДК.02.03.	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	/-/-/-/-/-/3/Э/-/	30 6	15 8	14 8	38	90	20					48	66	34	

УП.00	Учебная практика		36 0		36 0				0	0	0	180	0	144	36	0
ПП.00	Производственная практика		57 6		57 6				0	0	0	72	108	108	72	216
ПДП.00	Производственная (преддипломная) практика		14 4		14 4				0	0	0	0	0	0	0	144
Всего			55 62	25 14	30 48	590	13 58	20	272	368	272	508	324	532	316	456
ПА	Промежуточная аттестация									1 нед		1 нед	0,5не д	0,5не д	2 нед	1 нед
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация															6 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
					Всего	дисциплин и МДК			272	368	272	256	216	280	208	96
Консультации на учебную группу по 4 часа на студента в год (всего не более 300 часов)							учебной практики		0	0	0	180	0	144	36	0
Государственная итоговая аттестация - 6 недель							производств. практики		0	0	0	72	108	108	72	360
1.1. Подготовка выпускной квалификационной работы - 4 недели							экзаменов			2		2	2	2	3	2
1.2. Защита выпускной квалификационной работы - 2 недели							дифф.зачетов		1	5	1	5	2	3	3	6
							зачетов		1	4	1	3	2	4	2	1

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО

№	Наименование
	Кабинеты:
1	гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
2	математики;
3	иностранного языка;
4	правового обеспечения профессиональной деятельности;
5	технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;
6	физиологии питания и санитарии;
7	товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;
8	экономики и финансов;
9	организации и технологии отрасли;
10	организации обслуживания в организациях общественного питания;
11	организации и технологии обслуживания в барах;
12	менеджмента и управления персоналом;
13	маркетинга;
14	психологии и этики профессиональной деятельности;
15	бухгалтерского учета;
16	документационного обеспечения управления;
17	безопасности жизнедеятельности;
18	стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.
	Лаборатории:
19	информационно-коммуникационных технологий;
20	технологии приготовления пищи.
	Спортивный комплекс:
21	спортивный зал;
22	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
23	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
	Залы:
24	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
25	банкетный зал;
26	актовый зал.