

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор АНЧ ПОО «Краснодарский  
кооперативный техникум  
крайпотребсоюза»



В.В. Нанаев

Приказ № 106 от «01» 09. 2018г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования

**АНЧ ПОО «Краснодарский кооперативный техникум крайпотребсоюза»**

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 и 10 месяцев**

на базе основного общего образования

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				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	0	0	0	2	0	11	52
II курс	32,5	2	5	0	1,5	0	11	52
III курс	29,5	4	7	0	1,5	0	10	52
IV курс	21	3	5	4	2	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>122</b>	<b>9</b>	<b>17</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

## 2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, учебных дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час./ в семестр)							
			Максимальная	Самостоятельная учебная нагрузка	Обязательная аудиторная			I курс (2018-2019 уч.г.)		II курс (2019-2020 уч.г.)		III курс (2020-2021 уч.г.)		IV курс (2021-2022 уч.г.)		
					всего занятий	в том числе		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
						лекций	лаб и практ.	курсовых работ	17 нед.	22 нед.	17 нед.	22,5 нед.	17 нед.	23,5 нед.	16,5 нед.	12,5 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ОУД.00	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ И УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ</b>	1/9/4	2106	702	1404	732	672	0	612	792	0	0	0	0	0	0
ОУД(б).00	<b>Базовые</b>	-/8/1	1369	456	913	381	532	0	394	519	0	0	0	0	0	0
ОУД(б).01	Русский язык	Э,.....	117	39	78	12	66	0	24	54	0	0	0	0	0	0
ОУД(б).02	Литература	ДЗ,.....	175	58	117	87	30	0	56	61	0	0	0	0	0	0
ОУД(б).03	Иностранный язык	ДЗ,.....	175	58	117	0	117	0	34	83	0	0	0	0	0	0
ОУД(б).04	История	ДЗ,.....	180	60	120	27	93	0	37	83	0	0	0	0	0	0
ОУД(б).05	Обществознание	ДЗ,.....	117	39	78	55	23	0	30	48	0	0	0	0	0	0
ОУД(б).06	География	ДЗ,.....	54	18	36	24	12	0	36	0	0	0	0	0	0	0
ОУД(б).07	Естествознание	ДЗ,.....	162	54	108	53	55	0	78	30	0	0	0	0	0	0
ОУД(б).08	Физическая культура	З,ДЗ,.....	176	59	117	8	109	0	51	66	0	0	0	0	0	0
ОУД(б).09	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ,.....	105	35	70	60	10	0	48	22	0	0	0	0	0	0
ОУД(б).10	Экология	ДЗ,.....	54	18	36	24	12	0	0	36	0	0	0	0	0	0
ОУД(б).11	Астрономия	ДЗ,.....	54	18	36	31	5	0	0	36	0	0	0	0	0	0
ОУД(п).00	<b>Профильные</b>	-/1/3	737	246	491	351	140	0	218	273	0	0	0	0	0	0
ОУД(п).12	Математика	Э,.....	351	117	234	190	44	0	102	132	0	0	0	0	0	0
ОУД(п).13	Информатика	ДЗ,.....	150	50	100	42	58	0	48	52	0	0	0	0	0	0
ОУД(п).14	Экономика	Э,.....	108	36	72	58	14	0	36	36	0	0	0	0	0	0
ОУД(п).15	Право	Э,.....	128	43	85	61	24	0	32	53	0	0	0	0	0	0

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании очная форма обучения ОПОП ППСЗ 2018 год, 3 года 10 мес.

<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический</b>	<b>1/4/-</b>	<b>831</b>	<b>277</b>	<b>554</b>	<b>164</b>	<b>390</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>188</b>	<b>146</b>	<b>118</b>	<b>62</b>	<b>22</b>	<b>18</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	З	64	16	48	42	6	0	0	0	0	0	48	0	0	0
ОГСЭ.02	История	ДЗ	64	16	48	32	16	0	0	0	48	0	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ДЗ	182	16	166	0	166	0	0	0	70	60	36	0	0	0
ОГСЭ.04	Физическая культура	З,З,З,З,З,ДЗ	332	166	166	6	160	0	0	0	34	32	34	26	22	18
ОГСЭ.05	Основы бюджетной грамотности	ДЗ	54	18	36	22	14	0	0	0	36	0	0	0	0	0
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	ДЗ	81	27	54	30	24	0	0	0	0	54	0	0	0	0
ОГСЭ.07	История потребительской кооперации России	ДЗ	54	18	36	32	4	0	0	0	0	0	0	36	0	0
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>	<b>-1/1-</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>48</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Математика	ДЗ	72	24	48	28	20	0	0	0	48	0	0	0	0	0
<b>П.00</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ</b>	<b>-1/19/22</b>	<b>4515</b>	<b>1193</b>	<b>3322</b>	<b>1632</b>	<b>1078</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>376</b>	<b>664</b>	<b>494</b>	<b>784</b>	<b>572</b>	<b>432</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>-9/7</b>	<b>1815</b>	<b>605</b>	<b>1210</b>	<b>538</b>	<b>672</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>252</b>	<b>230</b>	<b>242</b>	<b>112</b>	<b>158</b>	<b>216</b>
ОП.01	Экономика организации	Э	108	36	72	40	32	0	0	0	72	0	0	0	0	0
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	Э	108	36	72	44	28	0	0	0	0	0	72	0	0	0
ОП.03	Бухгалтерский учет	ДЗ	108	36	72	36	36	0	0	0	72	0	0	0	0	0
ОП.04	Документационное обеспечение управления	ДЗ	81	27	54	34	20	0	0	0	0	54	0	0	0	0
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции	ДЗ	93	31	62	42	20	0	0	0	0	0	62	0	0	0
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Э	189	63	126	48	78	0	0	0	0	0	0	0	50	76
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания	Э	162	54	108	72	36	0	0	0	54	54	0	0	0	0
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности	Э	297	99	198	0	198	0	0	0	0	0	0	76	54	68
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	20	48	0	0	0	0	68	0	0	0	0
ОП.10	Анализ финансово-хозяйственной деятельности	Э	108	36	72	40	32	0	0	0	0	0	72	0	0	0

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании очная форма обучения ОПОП ПСССЗ 2018 год, 3 года 10 мес.

ОП.11	Предпринимательство в сфере общественного питания	Э	81	27	54	26	28	0	0	0	0	0	0	0	54	0
ОП.12	Сервисная деятельность	Э	81	27	54	36	18	0	0	0	54	0	0	0	0	0
ОП.13	Кухня народов мира	ДЗ	81	27	54	28	26	0	0	0	0	54	0	0	0	0
ОП.14	Калькуляция и учет в общественном питании	ДЗ	108	36	72	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	72
ОП.15	Основы исследовательской деятельности	ДЗ	54	18	36	18	18	0	0	0	0	0	0	36	0	0
ОП.16	Защита прав потребителей	ДЗ	54	18	36	18	18	0	0	0	0	0	36	0	0	0
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>-/10/15</b>	<b>2700</b>	<b>588</b>	<b>2112</b>	<b>1094</b>	<b>406</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>124</b>	<b>434</b>	<b>252</b>	<b>672</b>	<b>414</b>	<b>216</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация питания в организациях общественного питания</b>	<b>-/2/4</b>	<b>711</b>	<b>153</b>	<b>558</b>	<b>196</b>	<b>110</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>124</b>	<b>434</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	Э	162	54	108	56	52	0	0	0	54	54	0	0	0	0
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	Э	216	72	144	100	44	20	0	0	70	74	0	0	0	0
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	Э	81	27	54	40	14	0	0	0	0	54	0	0	0	0
УП.01.	Учебная практика	ДЗ	72	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0
ПП.01.	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	180	0	180	0	0	0	0	0	0	180	0	0	0	0
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация обслуживания в организациях общественного питания</b>	<b>-/2/4</b>	<b>981</b>	<b>219</b>	<b>762</b>	<b>612</b>	<b>150</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>252</b>	<b>510</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	Э	345	115	230	160	70	0	0	0	0	0	80	150	0	0
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности	Э	150	50	100	68	32	0	0	0	0	0	64	36	0	0
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	Э	162	54	108	60	48	0	0	0	0	0	108	0	0	0
УП.02	Учебная практика	ДЗ	108	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	108	0	0



43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании *очная форма обучения* ОПОП ППС3 2018 год, 3 года 10 мес.

Консультации по 4 часа на одного обучающегося в год Государственная итоговая аттестация 1. Программа базовой подготовки 1.1. Выпускная квалификационная работа в форме дипломной работы. Выполнение дипломной работы с 17.05.2021г. по 13.06.2021г. (всего 4 нед.) Защита дипломной работы с 14.06.2021г. по 27.06.2021г. (всего 2 нед.)	<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	612	792	612	558	612	450	414	342
		учебной практики	0	0	0	72	0	144	72	36
		производственной практики	0	0	0	180	0	252	108	72/144
		Экзамены (в т.ч. квалификационные)		4	2	5	3	5	4	4
		Дифф. зачеты	1	8	4	6	3	6	2	3
		Зачеты	1				1			

### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и пр. для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Для реализации основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании АНЧ ПОО «Краснодарский кооперативный техникум крайпотребсоюза» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, предусмотренной учебным планом.

	<b>Кабинеты:</b>
32	гуманитарных и социально-экономических дисциплин
29	математики
6	иностранного языка
9	правового обеспечения профессиональной деятельности
8	технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда
35	физиологии питания и санитарии
37а	товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания
10	экономики и финансов
35	организации и технологии отрасли
35	организации обслуживания в организациях общественного питания
35	организации и технологии обслуживания в барах
40	менеджмента и управления персоналом
40	маркетинга
9	психологии и этики профессиональной деятельности
31	бухгалтерского учета
9	документационного обеспечения управления
13	безопасности жизнедеятельности
38	стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия
	<b>Лаборатории:</b>
28	информационно-коммуникационных технологий
7а	технологии приготовления пищи
	<b>Спортивный комплекс:</b>
	спортивный зал
	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	место для стрельбы
	<b>Залы:</b>
	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
8	банкетный зал
	актовый зал



#### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования автономной некоммерческой частной профессиональной образовательной организации «Краснодарский кооперативный техникум крайпотребсоюза» 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 от 07 мая 2014 г. № 465, зарегистрированного в Министерстве юстиции 11.06.2014 г. №32672, а также в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 №464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. №910н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант/бармен»», зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации за рег.№40269 от 25.12.2015 г.;

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16.08.2013г. №968 и «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. № 968» от 31.01.2014 г. № 74 и от 17.11.2017 г. №1138;

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 0.03.2004 г. №1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 №291 «Об утверждении положения о практике обучающихся,

осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Письмом Министерства образования и науки РФ от 20.10.2010 г. №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования»;

- Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. №06-259 «Рекомендации 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»;

– Уставом Техникума;

– Локальными актами Техникума.

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании входит в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Учебный план ОПОП СПО ПСССЗ составлен совместно с заинтересованными работодателями, с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

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

### **Организация учебного процесса и режим занятий**

Нормативный срок освоения образовательной программы при очной форме обучения составляет

– на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

**Начало учебных занятий:** учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно календарного графика учебного процесса

Таблица 1. Календарный график учебного процесса

Курс, семестр	Даты	Количество недель (учебные + аттестация)
1 курс		
1 семестр	03.09.2018 г. – 27.12.2018 г.	17 нед.
2 семестр	14.01.2019 г. – 29.06.2019 г.	22 нед. + 2 нед.ПА
2 курс		
3 семестр	02.09.2019г. – 28.12.2019г.	17нед. + 0,5 ПА
4 семестр	13.01.2020г. – 27.06.2020г.	15,5нед.+2 УП+5ПП + 1ПА
3 курс		
5 семестр	01.09.2020г. – 31.12.2020г.	17 нед.+0,5 ПА
6 семестр	14.01.2021г. – 27.06.2021г.	12,5нед. + 4 УП +7 ПП + 1 нед.ПА
4 курс		
7 семестр	01.09.2021г. – 29.12.2021г.	11,5нед. + 2 УП + 3ПП+1нед.ПА
8 семестр	13.01.2022г. – 17.04.2022г.	9,5нед.+1 УП + 2 ПП+1ПА
	18.04.2022 – 15.05.2022г.	ПДП
	16.05.2022 – 26.06.2022г.	ГИА

### **Нормы учебной нагрузки обучающихся:**

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося не превышает 54 академических часов в неделю (включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы - 18 часов в неделю).

**Продолжительность учебной недели** – шестидневная.

**Продолжительность учебных занятий.** Учебные занятия сгруппированы парами по два академических часа. Продолжительность академического часа – 45 мин. Перерыв между академическими часами составляет 5 мин., между учебными парами – 10 мин.

Предусматривается концентрированное проведение занятий по профессиональным модулям, при этом аудиторная нагрузка в течение дня не должна превышать 8 академических часов, в неделю – 36 часов.

По дисциплине Физическая культура предусмотрено еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

## **Формы и процедуры текущего контроля знаний**

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Основными видами контроля учебных достижений студентов (знаний, умений, общих и профессиональных компетенций) в рамках учебной дисциплины или профессионального модуля в течение семестра являются текущий и промежуточный контроль.

Текущий контроль - это непрерывное осуществление проверки усвоения знаний, умений и применения профессиональных навыков, формирования общих и профессиональных компетенций.

Могут применяться следующие формы текущего контроля: устный опрос, письменный опрос, тестирование, контрольные работы, проверка выполнения домашних самостоятельных работ, проверка выполнения заданий практических работ.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин.

Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине профессиональному модулю разрабатываются техникумом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев обучения.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний определяются рабочими программами дисциплин в соответствии с требованиями к уровню освоения ОК и ПК.

### **Система оценок:**

По всем дисциплинам теоретического обучения, составным частям профессиональных модулей, в том числе учебной и производственной практики оценивание производится по пятибалльной системе: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Недифференцированные зачеты оцениваются как «зачтено», «не зачтено».

Экзамен (квалификационный) оценивается:

- «вид профессиональной деятельности освоен», с выставлением оценки;
- «вид профессиональной деятельности не освоен».

## Порядок проведения учебной и производственной практики:

Учебная практика может проводиться рассредоточено и концентрированно. По учебной и производственной практике предусмотрена аттестация в форме дифференцированного зачета.

Занятия по учебной практике проводятся в оборудованной лаборатории, учебных кабинетах и банкетном зале. Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно по окончании освоения материала междисциплинарного курса и учебной практики соответствующего профессионального модуля в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю подготовки обучающихся.

## Распределение времени на учебную и производственную практику:

- на учебную практику отводится 9 недель;
- на производственную практику (по профилю специальности) отводится 17 недель;
- на производственную практику (преддипломную) - 4 недели.

Таблица 2. Распределение учебной и производственной практики

Наименование профессионального модуля	3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр		7 семестр		8 семестр	
	УП	ПП	УП	ПП	УП	ПП	УП	ПП	УП	ПП	УП	ПП
ПМ.01. Организация питания в организациях общественного питания			72 2 н.	180 5 н.								
ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания							108 3 н.	216 6 н.				
ПМ.03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания							36 1 н.	36 1 н.				
ПМ.04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания									36 1 н.		36 1 н.	72 2 н.
ПМ.05. Выполнение работ по рабочей профессии "Официант"									36 1 н.	108 3 н.		
ИТОГО: 9 нед.(324 час.) учебной практики, 17нед. (612 час.) производственной практики												
ВСЕГО: 26нед. (936 час.)												

По окончании успешного освоения всех учебных дисциплин, профессиональных модулей, предусмотренных учебным планом, проводится производственная практика (преддипломная), общей продолжительностью 4 недели, в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

## **Организация консультаций**

Консультации по дисциплинам, вынесенным на промежуточную аттестацию проводятся в период подготовки к аттестации из расчета 4 часа на каждого студента в год, в том числе и на первом курсе при освоении программы среднего общего образования. Форма проведения консультаций – групповая. Индивидуальные консультации проводятся по мере необходимости. Распределение часов консультаций проводится ежегодно по состоянию на 01 сентября.

### **Время и сроки проведения каникул:**

На 1 курсе:	с 30.12.2018 г. по 13.01.2018 г. (2 недели) с 01.07.2019г. по 31.08.2019 г. (9 недель) ИТОГО на 1 курсе 11 недель каникул
На 2 курсе:	с 30.12.2019 г. по 12.01.2020 г. (2 недели) с 29.06.2020 по 31.08.2020 г. (9 недель) ИТОГО на 2 курсе 11 недель каникул
На 3 курсе:	с 31.12.2020 г. по 12.01.2021 г. (2 недели) с 28.06.2021 по 31.08.2021 г. (9 недель) ИТОГО на 3 курсе 11 недель каникул
На 4 курсе:	с 30.12.2021 г. по 12.01.2022 г. (2 недели) ИТОГО на 4 курсе 2 недели каникул
ВСЕГО за время обучения – 34 недели каникул	

Военные сборы для юношей проводятся на втором курсе в каникулярной время по окончании освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 35 часов, которые не учитываются при расчете учебной нагрузки.

### **4.1 Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования формируется в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах освоения профессиональных образовательных программ начального профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования.

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования реализуется в пределах образовательных программ среднего профессионального образования с учетом профиля

получаемого профессионального образования (п.3 ст.68 Закона «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29 декабря 2012 года (ред. От 02.03.2016)) 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 ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г.№06-259).

В соответствии с Рекомендациями ФИРО специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм отнесена к социально-экономическому профилю.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.), распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП СПО ППССЗ – общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях, и дополнительные по выбору обучающихся, предлагаемые профессиональной организацией.

Базовые и профильные общеобразовательные дисциплины и их объемные параметры определены в Приложении 2 Разъяснений ФГАУ ФИРО от 03.08.2015 г.

В общеобразовательный учебный цикл введена учебная дисциплина «Астрономия» в количестве 36 часов за счет исключения из учебного плана учебной дисциплины «Кубановедение» на основании приказа Министерства образования и науки РФ от 29.06.2017 г. №613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413 и письма ГБУ КК НМЦПО от 07.05.2018 г. №116/02-01.

В связи с введением учебной дисциплины «Астрономия» часы учебной дисциплины «Кубановедение» были распределены следующим образом: 3 часа перераспределены на предмет «История» для изучения тем по учебной дисциплине «Кубановедение», остальные часы (33 час.) интегрированы в общеобразовательные учебные дисциплины «Литература», «История», «Биология», «География».

Обязательными экзаменами в общеобразовательном цикле являются «Русский язык» и «Математика», сдаваемые обучающимися в письменной форме. Экзамены по профильным предметам «Экономика» и «Право» проводятся в устной форме.

На изучение дисциплины Основы безопасности жизнедеятельности предусмотрено 70 часов, на дисциплину Физическая культура в общеобразовательном цикле отводится 117 часов аудиторной нагрузки.

В общеобразовательный цикл введено выполнение обучающимися индивидуального образовательного проекта, который выполняется обучающимися по одной или нескольким учебным дисциплинам общеобразовательного учебного цикла. Индивидуальный образовательный проект подлежит обязательной публичной защите в конце учебного года.

На самостоятельную внеаудиторную работу студентов отводится 702 час., что составляет 50% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки.

Изучение учебных дисциплин общеобразовательного цикла осуществляется на 1 курсе.

## **4.2 Формирование вариативной части ОПОП СПО ПСССЗ**

Вариативная часть ОПОП СПО ПСССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании составляет 900 часов обязательной учебной нагрузки.

Согласно ФГОС СПО по специальности часы вариативной части ОПОП распределили на:

– углубление содержания обязательной части ОПОП (увеличение объема часов учебных дисциплин и профессиональных модулей через введение дополнительных тем, и углубления уже имеющихся) в целях овладения обучающимися дополнительными требованиями к практическому опыту, умениям и знаниям;

– расширение обязательной части общего гуманитарного и социально-экономического цикла и общепрофессиональных дисциплин, путем введения новых дисциплин;

– освоение обучающимися в рамках профессионального модуля рабочей профессии согласно приложения к ФГОС по специальности.

Вариативная часть в объеме 900 часов обязательной аудиторной нагрузки была распределена следующим образом:

1. Введены в профессиональном цикле общепрофессиональные дисциплины – ОП.10 Анализ финансово-хозяйственной деятельности, ОП.11 Предпринимательство в сфере общественного питания, ОП.12 Сервисная деятельность, ОП.13 Кухня народов мира, ОП.14 Калькуляция и учет в общественном питании, ОП.15 Основы исследовательской деятельности и ОП.16 Защита прав потребителей.



2. В общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл введены учебные дисциплины ОГСЭ.05 Основы бюджетной грамотности, ОГСЭ.06 История потребительской кооперации России и ОГСЭ.07 Русский язык и культура речи.

3. Увеличен объем обязательной части аудиторных часов по дисциплинам профессионального учебного цикла;

4. Распределены часы на освоение рабочей профессии в рамках профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии "Официант".

Учебные дисциплины, введенные дополнительно к содержащимся в обязательной части ФГОС за счет часов вариативной части, продолжают перечень и индексацию составляющих ОПОП, зафиксированных в ФГОС.

Распределение часов вариативной части было согласовано на совместном заседании предметно-цикловой комиссии учетно-экономических дисциплин с работодателями Белореченского района в форме круглого стола.

Таблица 3 Распределение часов вариативной части

Индекс	Наименование циклов, дисциплин/МДК/ПМ	Всего максимальной учебной нагрузки, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Самостоятельная работа, час.
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>189</b>	<b>126</b>	<b>63</b>
ОГСЭ.05	Основы бюджетной грамотности	54	36	18
ОГСЭ.06	История потребительской кооперации России	54	36	18
ОГСЭ.07	Русский язык и культура речи	81	54	27
<b>П.00</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ</b>	<b>1161</b>	<b>774</b>	<b>387</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>753</b>	<b>502</b>	<b>251</b>
ОП.01	Экономика организации	51	34	17
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	24	16	8
ОП.03	Бухгалтерский учет	48	32	16
ОП.04	Документационное обеспечение управления	21	14	7
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции	24	16	8
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	24	16	<b>8</b>
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания	21	14	<b>7</b>
ОП.10	Анализ финансово-хозяйственной деятельности	108	72	36

ОП.11	Предпринимательство в сфере общественного питания	81	54	27
ОП.12	Сервисная деятельность	81	54	27
ОП.13	Кухня народов мира	81	54	27
ОП.14	Калькуляция и учёт в общественном питании	81	54	27
ОП.15	Основы исследовательской деятельности	54	36	18
ОП.16	Защита прав потребителей	54	36	18
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>408</b>	<b>272</b>	<b>136</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация питания в организациях общественного питания</b>	<b>129</b>	<b>86</b>	<b>43</b>
МДК 01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	48	32	16
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	81	54	27
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация обслуживания в организациях общественного питания</b>	<b>99</b>	<b>66</b>	<b>33</b>
МДК 02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	30	20	10
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности	69	46	23
<b>ПМ.04</b>	<b>Контроль качества продукции и услуг общественного питания</b>	<b>72</b>	<b>48</b>	<b>24</b>
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	36	24	12
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	36	24	12
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по рабочей профессии "Официант"</b>	<b>108</b>	<b>72</b>	<b>36</b>
МДК.05.01	Выполнение работ по рабочей профессии "Официант"	108	72	36
	<b>ИТОГО</b>	<b>1350</b>	<b>900</b>	<b>450</b>

### 4.3 Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация обучающихся проводится по всем дисциплинам, составным частям профессионального модуля. Основными формами промежуточной аттестации являются: экзамен по отдельной дисциплине, зачет или дифференцированный зачет по отдельной дисциплине, экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю, квалификационный экзамен по профессиональному модулю «Выполнение работ по одной или нескольким рабочим профессиям рабочих, должностям служащих». Зачет или дифференцированный зачет проводятся за счет времени, выделенного на изучение дисциплины или проведение практики.

Экзамен (квалификационный) проводится по завершению изучения профессионального модуля. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППСЗ» ФГОС СПО по специальности. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен» и оценка за экзамен (квалификационный) по пятибалльной шкале. Оценка за экзамен (квалификационный) является итоговой оценкой по результатам освоения модуля.

Квалификационный экзамен проводится в форме независимой оценки компетентностных образовательных результатов с участием внешних экспертов (работодателей). Квалификационный экзамен проводится только по профессиональному модулю «Выполнение работ по одной или нескольким рабочим профессиям рабочих, должностям служащих» основной профессиональной образовательной программы при непосредственном участии работодателей и с присвоением обучающемуся квалификации рабочего или служащего.

Обязательными экзаменами в общеобразовательном учебном цикле являются экзамены по дисциплинам «Русский язык» и «Математика», сдаваемые обучающимися в письменной форме, а также экзамены по профильным дисциплинам «Экономика» и «Право», которые сдаются в устной форме.

В общем гуманитарном и социально-экономическом учебном цикле экзамены не предусмотрены. По дисциплине Физическая культура на протяжении всего срока обучения предусмотрена форма аттестации зачет, а заканчивается освоение дисциплины в 8 семестре дифференцированным зачетом.

Изучение всех междисциплинарных курсов, входящим в состав профессиональных модулей, завершается экзаменом, т.к. эти междисциплинарные курсы являются базовыми для формирования профессиональных компетенций. Значимую роль в формировании профессиональных компетенций также играют дисциплины: Экономика организации, Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда, Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации, Анализ финансово-хозяйственной деятельности, Предпринимательство в сфере общественного питания и Сервисная деятельность. Экзамен по этим дисциплинам проводится в устно-практической форме.

Экзамен по МДК, а также по дисциплинам, изучающим концентрированно, проводится непосредственно после завершения освоения МДК и учебной практики в день, освобожденный от учебных занятий.

По дисциплинам, изучающим рассредоточено, экзамены проводятся в рамках одной календарной недели, при этом предусмотрено не менее 2 дней между ними. Это время используется на самостоятельную подготовку к экзаменам или на проведение консультаций.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

В случае отсутствия одной из форм промежуточной аттестации по итогам семестра (при освоении учебной дисциплины, МДК в течении нескольких семестров), оценка выставляется по результатам текущего контроля знаний и умений исходя из среднего балла.

Учебным планом предусмотрено выполнение курсовой работы по ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания МДК 01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания. Время, отведенное на выполнение курсовой работы - 20 час. Курсовая работа проводится за счет времени, отведенного на дисциплину.

#### **4.4. Формы проведения государственной итоговой аттестации**

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в АНЧ ПОО «Краснодарский кооперативный техникум крайпотребсоюза».

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится после освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена, успешной сдачи всех экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям, успешного завершения преддипломной практики.

Государственная итоговая аттестация выпускников АНЧ ПОО «Краснодарский кооперативный техникум крайпотребсоюза» проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа), тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Требования к выпускным квалификационным работам изложены в Положении о порядке организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в АНЧ ПОО «Краснодарский

кооперативный техникум крайпотребсоюза», утвержденном директором Техникума.

Объем времени, отведенный на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках государственной итоговой аттестации в соответствии с требованиями ФГОС СПО, составляет 6 недель, в том числе на подготовку дипломной работы – 4 недели, на защиту – 2 недели.

Порядок подготовки и проведения государственной итоговой аттестации подробно разъясняется в Программе государственной итоговой аттестации, требованиях к выпускным квалификационным работам, а также критериям оценки знаний, ежегодно обновляемой и утверждаемой педагогическим советом АНЧ ПОО «Краснодарский кооперативный техникум крайпотребсоюза».