


Рассмотрен и одобрен  
на заседании педагогического совета  
ГОУ СПО ЛНР "Луганский государственный  
колледж экономики и торговли"  
Протокол от "25" июня 2020 г. № 9

Утверждаю  
И.о. директора  
Государственного образовательного учреждения  
среднего профессионального образования  
Луганской Народной Республики  
"Луганский государственный колледж экономики  
и торговли"



  
Н.А. Твердохлебова

2020 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования  
Луганской Народной Республики "Луганский государственный колледж экономики 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: 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования социально-экономический

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

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	40				1		11	52
II курс	32,5	3	3		2	1	10,5	52
III курс	31,5	6	2		2		10,5	52
IV курс	18	4	8	4	2	5	2	43
<b>Всего</b>	122	13	13	4	7	6	34	199

2. Календарный учебный график

курсы	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август																																		
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	29	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24
и/п	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																												
I курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т																										
II курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	УП	ПП	ПП	ПП	ПА	ПА	ГИА	ГИА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К																			
III курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ПА	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	УП	УП	УП	ПП	ПП	Т	Т	ПА	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К																											
IV курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ПП	ПП	ПП	ПП	УП	УП	ПП	ПП	ПА	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	ПП	ПП	ПА	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА																																					

Условные обозначения:

Теоретическое обучение

Промежуточная аттестация

Учебная практика

Производственная практика (по профилю специальности)

Производственная практика (преддипломная)

Государственная итоговая аттестация

Каникулы

Т

ПА

УП

ПП

ПДП

ГИА

К

### 3. План образовательного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (в часах)							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)							
			Максимальная	Обязательная аудиторная					Самостоятельная учебная работа	I курс		II курс		III курс		IV курс	
				Всего	в т.ч.					1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 23 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 23 нед.
					Лекций	Лабораторных	Практических, вкл. семинарские	Курсовое проектирование									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>8/4</b>	<b>2106</b>	<b>1404</b>	<b>520</b>	<b>18</b>	<b>866</b>	<b>0</b>	<b>702</b>	<b>612</b>	<b>642</b>	<b>70</b>	<b>80</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОДБ.00	<i>Базовые учебные дисциплины</i>	<i>7/1</i>	<i>1331</i>	<i>887</i>	<i>298</i>	<i>18</i>	<i>571</i>	<i>0</i>	<i>444</i>	<i>499</i>	<i>352</i>	<i>36</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>
ОДБ.01.	Русский язык	ГИА	117	78	2		76		39	34	44						
ОДБ.02.	Литература	ДЗ	176	117	26		91		59	51	66						
ОДБ.03.	Иностранный язык	ДЗ	117	78	4		74		39	34	44						
ОДБ.04.	История	ДЗ	175	117	62		55		58	51	66						
ОДБ.05.	Обществознание	ДЗ	111	74	38		36		37	74							
ОДБ.06.	География	ДЗ	75	50	24		26		25	50							
ОДБ.07.	Экология		54	36	18		18		18			36					
ОДБ.08.	Химия	ДЗ	96	64	34	8	22		32	34	30						
ОДБ.09.	Физика		75	50	22	8	20		25	50							
ОДБ.10.	Биология	ДЗ	54	36	18	2	16		18	36							
ОДБ.11.	Физическая культура	ДЗ	176	117	4		113		59	51	66						
ОДБ.12.	Основы безопасности жизнедеятельности		105	70	46		24		35	34	36						
ОДП.00	<i>Профильные учебные дисциплины</i>	<i>1/3</i>	<i>670</i>	<i>447</i>	<i>202</i>	<i>0</i>	<i>245</i>	<i>0</i>	<i>223</i>	<i>113</i>	<i>256</i>	<i>34</i>	<i>44</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>
ОДП.13.	Информатика	ГИА	117	78	26		52		39			34	44				
ОДП.14.	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	ГИА	349	233	108		125		116	113	120						
ОДП.15.	Экономика	ДЗ	102	68	34		34		34		68						
ОДП.16.	Право	Э	102	68	34		34		34		68						
ОДПОУ.00	<i>Дисциплины, предлагаемые образовательным учреждением</i>	<i>0/0</i>	<i>105</i>	<i>70</i>	<i>20</i>	<i>0</i>	<i>50</i>	<i>0</i>	<i>35</i>	<i>0</i>	<i>34</i>	<i>0</i>	<i>36</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>
ОДПОУ.17.	История Великой Отечественной Войны		51	34	18		16		17		34						
ОДПОУ.18.	Деловой русский язык и культура речи		54	36	2		34		18				36				
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>3/0</b>	<b>642</b>	<b>428</b>	<b>64</b>	<b>0</b>	<b>364</b>	<b>0</b>	<b>214</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>140</b>	<b>72</b>	<b>64</b>	<b>68</b>	<b>16</b>	<b>20</b>
ОГСЭ.01.	Основы философии	ДЗ	62	48	24		24		14		48						
ОГСЭ.02.	История	ДЗ	62	48	26		22		14			48					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ОГСЭ.03.	Иностранный язык	ДЗ	186	166	8		158		20			58	40	32	36		
ОГСЭ.04.	Физическая культура	ЗЗ, ЗЗЗ, ДЗ	332	166	6		160		166			34	32	32	32	16	20
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>1/0</b>	<b>93</b>	<b>62</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01.	Математика	ДЗ	93	62	28		34		31			62					
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>15/10</b>	<b>4683</b>	<b>3278</b>	<b>1140</b>	<b>92</b>	<b>2026</b>	<b>20</b>	<b>1405</b>	<b>0</b>	<b>138</b>	<b>322</b>	<b>604</b>	<b>512</b>	<b>730</b>	<b>512</b>	<b>460</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>4/5</b>	<b>1392</b>	<b>928</b>	<b>380</b>	<b>18</b>	<b>530</b>	<b>0</b>	<b>464</b>	<b>0</b>	<b>138</b>	<b>146</b>	<b>212</b>	<b>148</b>	<b>68</b>	<b>50</b>	<b>166</b>
ОП.01.	Экономика организации	Э	150	100	50		50		50			100					
ОП.02.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	ДЗ	102	68	34		34		34								68
ОП.03.	Бухгалтерский учет	ДЗ	102	68	34		34		34				68				
ОП.04.	Документационное обеспечение управления	ДЗ	102	68	34		34		34						68		
ОП.05.	Финансы и валютно-финансовые операции организации	Э	114	76	40		36		38				76				
ОП.06.	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Э	120	80	32		48		40					80			
ОП.07.	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	Э	102	68	34		34		34					68			
ОП.08.	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	Э	222	148	2		146		74							50	98
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности		102	68	38		30		34				68				
ОП.10.	Технология приготовления пищи	ДЗ	132	88	34	18	36		44		42	46					
ОП.11.	Микробиология		72	48	24		24		24		48						
ОП.12.	Экономическая теория		72	48	24		24		24		48						
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>11/5</b>	<b>3291</b>	<b>2350</b>	<b>760</b>	<b>74</b>	<b>1496</b>	<b>20</b>	<b>941</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>176</b>	<b>392</b>	<b>364</b>	<b>662</b>	<b>462</b>	<b>294</b>
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания	Э(К)	798	568	196	42	330	0	230	0	0	176	392	0	0	0	0
МДК.01.01.	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	ДЗ	168	112	58		54		56			62	50				
МДК.01.02.	Организация и технология производства продукции общественного питания	ДЗ	294	196	98	42	56		98			74	122				
МДК.01.03.	Физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ	120	80	40		40		40			40	40				
УП.01.	Учебная практика	ДЗ	108	90			90		18				90				
ПП.01.	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	108	90			90		18				90				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	ЭК	1188	834	308	0	506	20	354	0	0	0	0	240	416	178	0
МДК.02.01.	Организация обслуживания в организациях общественного питания	ДЗ	354	236	108		108	20	118					84	94	58	
МДК.02.02.	Психология и этика профессиональной деятельности	ДЗ	132	88	44		44		44					42	46		
МДК.02.03.	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	ДЗ	342	228	120		108		114					114	114		
МДК.02.04.	Организация работы баров	ДЗ	108	72	36		36		36						72		
УП.02.	Учебная практика	ДЗ	108	90			90		18						90		
ПП.02.	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	144	120			120		24							120	
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	ЭК	480	344	112	0	232	0	136	0	0	0	0	0	0	50	294
МДК.03.01.	Маркетинг в организациях общественного питания	ДЗ	336	224	112		112		112							50	174
УП.03.	Учебная практика	ДЗ	72	60			60		12								60
ПП.03.	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72	60			60		12								60
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	ЭК	315	234	44	32	158	0	81	0	0	0	0	0	0	234	0
МДК.04.01.	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	ДЗ	75	50	20		30		25							50	
МДК.04.02.	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	ДЗ	96	64	24	32	8		32							64	
УП.04.	Учебная практика	ДЗ	72	60			60		12							60	
ПП.04.	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72	60			60		12							60	
ПМ.05	Выполнение работ по профессии 16399 Официант	ЭК	510	370	100	0	270	0	140	0	0	0	0	124	246	0	0
МДК.05.01.	Организация и технология обслуживания в предприятиях общественного питания	ДЗ	330	220	100		120		110					124	96		
УП.05.	Учебная практика	ДЗ	108	90			90		18						90		
ПП.05.	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72	60			60		12						60		
<b>Всего</b>		<b>27/14</b>	<b>7524</b>	<b>5172</b>	<b>1752</b>	<b>110</b>	<b>3290</b>	<b>20</b>	<b>2352</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>594</b>	<b>756</b>	<b>576</b>	<b>798</b>	<b>528</b>	<b>480</b>
ПП	Производственная практика (преддипломная)																4 нед.
ПА	Промежуточная аттестация																7 нед.
ГИА	Государственная итоговая аттестация												1 нед.				5 нед.

<p>Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 часов)</p> <p><b>Государственная итоговая аттестация</b></p> <p><b>1. Программа базовой подготовки</b></p> <p>1.1. Выпускная квалификационная работа</p> <p>Подготовка выпускной квалификационной работы с 25.05 по 21.06 (всего 4 недели)</p> <p>Защита выпускной квалификационной работы с 22.06 по 28.06 (всего 1 неделя)</p> <p>1.2. Государственные экзамены (русский язык, математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия, информатика) - 3 (1 неделя)</p>	Всего	дисциплин и МДК	612	828	594	576	576	558	288	360	
		учебной практики				90		180	60	60	
		производственной практики (по профилю специальности)				90		60	180	60	
		производственная практика (преддипломная)									4 нед.
		экзаменов		1	1	5	2	1	2	2	
		дифференцированных зачетов	3	6	3	4		6	3	2	

**Перечень кабинетов и лабораторий для подготовки по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

№	Наименование
<b>Лаборатории</b>	
1-9	Химии
1-26	Информационных технологий в профессиональной деятельности, документационного обеспечения управления
2-4	Физики
2-8	Информатики и компьютерной техники
2-10	Товароведения и экспертизы продовольственных товаров
<b>Кабинеты</b>	
1-13	Метрологии и стандартизации
1-14	Иностранного языка
1-15	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
1-28	Правовых дисциплин
1-29	Социально-экономических и гуманитарных дисциплин
1-31	Товароведения и экспертизы продовольственных товаров
1-33	Учетных дисциплин и исполнения бюджетов бюджетной системы
1-34	Финансов, денежного обращения и кредита
1-36	Менеджмента и маркетинга
1-37	Технологического оборудования организаций общественного питания и предприятий ресторанного хозяйства
1-38	Организации обслуживания и производства в организациях общественного питания и предприятиях ресторанного хозяйства
1-39	Технологических дисциплин и технологии производства кулинарной продукции
1-42	Экономики организации и статистики
2-1	Математики
2-2	Психологии общения и этики профессиональной деятельности
2-3	Русского языка и литературы
2-5	Естествознания, экологических основ природопользования
2-6	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
2-7	Истории и обществознания
	Спортивный зал
	Спортивная площадка
	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	Актный зал
	Учебно-методический кабинет
	Банкетный зал
	Учебно-производственный комплекс



## 4. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

### 4.1. Нормативная база реализации ППССЗ по специальности СПО

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный колледж экономики и торговли» разработан на основании:

- Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Луганской Народной Республики по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 16.10.2018 г. №937-од, зарегистрированного в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 27.11.2018 г. за №828/2472;

- Закона «Об образовании» Луганской Народной Республики от 30.09.2016 г. №128-П;

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (программам подготовки специалистов среднего звена), утвержденного приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 11.04.2018 г. №326-од, зарегистрированного в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 07.05.2018 г. за №134/1778 (с изменениями, внесенными приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 16.05.2019 г. №451-од, зарегистрированным в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 12.06.2019 г. за №287/2836);

- Порядка проведения государственной итоговой аттестации и промежуточной аттестации обучающихся образовательных организаций (учреждений) среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 06.12.2018 г. №1123-од, зарегистрированного в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 25.12.2018 г. за №893/2537;

- Типового положения о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (программы подготовки специалистов среднего звена) Луганской Народной Республики, утвержденного приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 20.04.2017 г. №237, зарегистрированного в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 18.05.2017 г. за №264/1315 (с изменениями, внесенными приказом

Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 07.05.2019 г. №405, зарегистрированным в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 20.05.2019 г. за №249/2798);

- Государственного образовательного стандарта среднего общего образования Луганской Народной Республики, утвержденного приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 21.05.2018 г. №495-од, зарегистрированного в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 13.06.2018 г. за №203/1847;

- Приказа Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 20.07.2018 г. №701-од «Об утверждении программ для образовательных организаций (учреждений) общего, среднего профессионального и дополнительного образования Луганской Народной Республики»;

- Методических рекомендаций по формированию учебных планов по программам подготовки специалистов среднего звена, утвержденных приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 05.06.2018 г. №566-од;

- Методических рекомендаций по организации получения обучающимися среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 01.11.2018 г. №997-од;

- Рекомендаций по оформлению содержания общеобразовательного цикла учебных планов по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программ подготовки специалистов среднего звена, реализация которых осуществляется на базе основного общего образования, в рамках часов, которые отводятся на изучение учебных дисциплин, предлагаемых образовательной организацией (учреждением), утвержденных приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 09.06.2020 г. №593-од;

- Приказа Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 19.06.2020 г. №617-од «Об утверждении примерных программ для образовательных организаций (учреждений) среднего профессионального образования Луганской Народной Республики».

При разработке учебного плана также использованы:

- Устав Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный колледж экономики и торговли»;

- Правила внутреннего трудового распорядка ГОУ СПО ЛНР «Луганский государственный колледж экономики и торговли»;
- Правила внутреннего распорядка студентов ГОУ СПО ЛНР «Луганский государственный колледж экономики и торговли»;
- Положение о деятельности Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный колледж экономики и торговли»;
- Положение о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (программы подготовки специалистов среднего звена) Луганской Народной Республики ГОУ СПО ЛНР «Луганский государственный колледж экономики и торговли» (новая редакция).

#### **4.2. Организация образовательного процесса и режим занятий**

Учебный год на всех курсах обучения начинается 1 сентября, заканчивается согласно графику образовательного процесса.

График образовательного процесса разрабатывается для каждой группы при обязательном соблюдении зимних каникул, праздничных недель и завершающих форм обучения.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки студентов составляет 36 часов в неделю.

Максимальная недельная учебная нагрузка студентов не превышает 54 часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы по освоению программы подготовки специалистов среднего звена.

Консультации на учебную группу на каждый учебный год составляют 100 часов.

Реализация образовательной программы специальности осуществляется в условиях пятидневной учебной недели.

Продолжительность занятий – группировка парами (1 час 20 минут).

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с расписанием учебных занятий, составленному согласно учебному плану и календарному учебному графику.

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

Программы дисциплин «Физическая культура», «Иностранный язык», «История» в составе цикла «Общеобразовательный учебный цикл» и цикла «Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл» реализуются последовательно.

Учебным планом предусмотрено выполнение курсовой работы по МДК.02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания (VII семестр), которая выполняется в пределах времени, отведенного на изучение междисциплинарного курса - 20 часов на группу, в том числе все формы работы по сопровождению курсовой работы (разъяснение особенностей курсовой работы, ознакомление с правилами оформления работы, обсуждение содержания, помощь при расчетах, проверка расчетов, защита курсовой работы). Для организации работы по подготовке и выполнению курсовой работы предполагается деление группы на две подгруппы.

Учебная практика (13 недель) и производственная практика (по профилю специальности) (13 недель) проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика реализуется рассредоточено чередуясь с теоретическим обучением, а производственная практика (по профилю специальности) – после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной практики.

Практики проводятся на базе учебно-производственного комплекса образовательного учреждения, а также в организациях (предприятиях), с которыми заключены соответствующие договоры и направление деятельности которых соответствует профилю подготовки по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Производственная практика (преддипломная), проводится в VIII семестре концентрировано после завершения изучения всех учебных дисциплин и профессиональных модулей на базе организаций (предприятий), с которыми заключены договоры о проведении практики, а также организаций (предприятий), предоставляющих рабочие места будущим выпускникам.

Каникулы устанавливаются в соответствии с графиком образовательного процесса: зимние каникулы – первые две недели января; летние каникулы – июль-август.

### **4.3. Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательную подготовку студенты получают на первом и втором курсах.

Общеобразовательный цикл учебного плана сформирован в соответствии с Государственным образовательным стандартом среднего общего образования Луганской Народной Республики и примерными программами по общеобразовательным учебным дисциплинам для образовательных организаций (учреждений) среднего профессионального образования Луганской Народной Республики, методическими рекомендациями по организации получения обучающимися среднего общего образования в

пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Нормативный срок освоения ППСЗ для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели.

Общеобразовательный цикл составляет 2106 часов максимальной нагрузки при 1404 часах обязательной нагрузки.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение, используется на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла.

Часы интегрированной общеобразовательной учебной дисциплины «Естествознание» увеличены на 28 часов за счет часов на дополнительные дисциплины, предлагаемые образовательной организацией (учреждением) и перераспределены на ее составляющие – учебные дисциплины «Физика», «Химия», «Биология», так как каждая из данных дисциплин решает задачу формирования естественнонаучной картины мира, ознакамливает студентов с методами познания, формирования современного научного мировоззрения способствует самоопределению личности в окружающем мире и имеет профессиональную значимость для овладения специальностью 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Профильными дисциплинами для данной специальности СПО являются: «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия»; «Информатика», «Экономика», «Право».

В общеобразовательный цикл также включены дисциплины, предлагаемые образовательным учреждением: «История Великой Отечественной войны» - 34 часа, «Деловой русский язык и культура речи» - 36 часов.

Промежуточная аттестация при освоении программы среднего общего образования проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

Завершающим этапом является Государственная итоговая аттестация по дисциплинам: «Русский язык», «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» (обязательные) и по дисциплине «Информатика» - по выбору образовательного учреждения с учетом профиля получаемого профессионального образования.

#### 4.4. Формирование вариативной части ППССЗ

Учебный план ППССЗ включает обязательную часть циклов и вариативную часть. Обязательная и вариативная части ППССЗ состоят из:

- цикла гуманитарной и социально-экономической подготовки;
- цикла математической и естественнонаучной подготовки;
- профессионального цикла.

В соответствии с ГОС СПО ЛНР по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании обязательная нагрузка по циклам составляет 2988 часов, максимальная учебная нагрузка - 4482 часа. Распределение максимальной учебной нагрузки на обязательную (3132 часа) и вариативную (1350 часов) части выражено соотношением 69,88%/30,12%.

Вариативная часть ППССЗ составляет 1350 часов (максимальная) при 900 часах обязательной аудиторной нагрузке и распределена:

На увеличение часов учебных циклов:

Математический и общий естественнонаучный учебный цикл - 14 час.:

- «Математика» - 14 час.

Общепрофессиональные дисциплины - 36 час.:

- «Экономика организации» - 10 час.;

- «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» - 26 час.

Профессиональные модули - 594 час.:

- МДК.01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания – 20 час.;

- МДК.01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания – 94 час.;

- МДК.02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания – 130 час.;

- МДК.02.03. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания – 120 час.;

- МДК.03.01. Маркетинг в организациях общественного питания – 120 час.;

- МДК.05.01. Организация и технология обслуживания в предприятиях общественного питания 110 час.

Итого: 644 час.

На введение дисциплин и междисциплинарных курсов:

- «Технология приготовления пищи» - 88 час.;

- «Микробиология» - 48 час.;

- «Экономическая теория» - 48 час.;

- МДК.02.04. Организация работы баров – 72 час.

Итого: 256 час.

Всего: 900 час.

Использование вариативной части дает возможность сформировать и расширить общие и профессиональные компетенции, умения и знания, необходимые для удовлетворения потребностей рынка труда высококвалифицированными кадрами и продолжить образование.

#### **4.5. Порядок аттестации студентов**

Оценка качества освоения дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей включает текущий контроль и промежуточную аттестацию. Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов и экзаменов (квалификационных). Применяется 5- балльная система оценивания.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированных зачетов проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. В форме экзаменов – в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

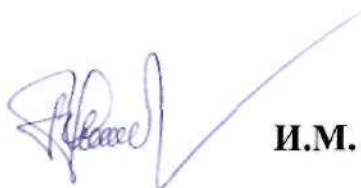
Если два экзамена запланированы в рамках одной календарной недели, для подготовки ко второму экзамену, в т.ч. для проведения консультаций, предусмотрено не менее 2 дней.

Количество экзаменов в течение учебного года не превышает 8, а количество дифференцированных зачетов - 10, без учета зачетов по физической культуре, учебной и производственной практикам.

Обучение завершается Государственной итоговой аттестацией в форме подготовки и защиты выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа определяется в соответствии с содержанием одного или нескольких профессиональных модулей. Сроки подготовки выпускной квалификационной работы с 25.05 по 21.06 (всего 4 недели), защита - с 22.06 по 28.06 (всего 1 неделя).

**Заместитель директора  
по учебно-методической работе**



**И.М. Пигович**