

Ут

ГАПОУ КО "Калужский
экономики и тех

Григорьев Н.И.

" 31 "

08



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования

*Государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Калужской области*

"Калужский колледж экономики и технологий"

по специальности среднего профессионального образования

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

по программе базовой подготовки

Квалификация:

Форма обучен

Нормативный срок освоения ППССЗ: 3 го

на базе основного общего об

Профиль получаемого профессио

образования: социально-эконо

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

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности СПО	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I	39	0	0	0	2	0	11	52
II	33	7	0	0	2	0	10	52
III	28	2	9	0	2	0	11	52
IV	22	0	8	4	1	6	2	43
Всего	122	9	17	4	7	6	34	199

ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	43/ 10ДЗ/ 1Э	918	306	612	330	0	0	0	216	68	112	80	116	20
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	57	9	48	0	0	0	0	0	0	48	0	0	0
ОГСЭ.02	История	ДЗ	57	9	48	0	0	0	0	48	0	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-, ДЗ, -, ДЗ, -ДЗ	196	30	166	166	0	0	0	32	34	32	24	34	10
ОГСЭ.04	Физическая культура	3, ДЗ, 3, ДЗ, 3, ДЗ	332	166	166	164	0	0	0	32	34	32	24	34	10
ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии	ДЗ	48	16	32	0	0	0	0	0	0	0	32	0	0
ОГСЭ.06	Русский язык и основы делопроизводства	Э	108	36	72	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0
ОГСЭ.07	Социальная психология	ДЗ	72	24	48	0	0	0	0		0	0	0	48	0
ОГСЭ.08	Введение в специальность: общие компетенции профессионала	3	48	16	32	0	0	0	0	32	0	0	0	0	0
ЕН. 00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	-3/ 1ДЗ / -Э	102	34	68	36	0	0	0	68	0	0	0	0	0
ЕН.01	Математика	ДЗ	102	34	68	36	0	0	0	68	0	0	0	0	0
П.00	Профессиональный учебный цикл	-3/ 21ДЗ/ 19Э	4398	1154	3244	2038	72	0	0	310	778	464	748	478	466
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	-3/ 9ДЗ/ 7Э	1518	506	1012	518	0	0	0	246	32	464	52	196	22
ОП.01	Экономика организации	Э	237	79	158	54	0	0	0	158	0	0	0	0	0
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	ДЗ	48	16	32	6	0	0	0	0	0	0	0	32	0
ОП.03	Бухгалтерский учет	Э	135	45	90	48	0	0	0	0	0	90	0	0	0
ОП.04	Документационное обеспечение управления	Э	60	20	40	18	0	0	0	0	0	40	0	0	0
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации	Э	153	51	102	26	0	0	0	0	0	102	0	0	0
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Э	78	26	52	28	0	0	0	0	0	52	0	0	0
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	Э	132	44	88	28	0	0	0	88	0	0	0	0	0
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	~, ДЗ, -, ДЗ, -Э	291	97	194	194	0	0	0	0	32	42	52	46	22
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	48	0	0	0	0	0	68	0	0	0
ОП.10	Имеджелогия	ДЗ	81	27	54	32	0	0	0	0	0	0	0	54	0
ОП.11	Сервисная деятельность	ДЗ	48	16	32		0	0	0	0	0	0	0	32	0
ОП.12	Профессиональная эстетика	ДЗ	48	16	32	16	0	0	0	0	0	0	0	32	0
ОП.13	Брендинг	ДЗ	54	18	36	10	0	0	0	0	0	36	0	0	0
ОП.14	Мерчандайзинг в общественном питании	ДЗ	51	17	34	10	0	0	0	0	0	34	0	0	0

ПМ.00	Профессиональные модули	-3/ 12ДЗ/ 12Э	2880	648	2232	1520	72	0	0	64	746	0	696	282	444
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания	Э (к)	639	165	474	302	0	0	0	64	410	0	0	0	0
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	Э	210	70	140	64	0	0	0	64	76	0	0	0	0
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	Э	165	55	110	60	0	0	0	0	110	0	0	0	0
УП.01.01	Планирование и контроль технологического процесса производства продукции общественного питания	ДЗ	108	0	108	108	0	0	0	0	108	0	0	0	0
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ	120	40	80	34	0	0	0	0	80	0	0	0	0
УП.01.02	Проведение санитарно-эпидемиологического контроля производства продуктов функционального питания	ДЗ	36	0	36	36	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	Э (к)	945	219	726	472	48	0	0	0	0	0	0	282	444
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	Э	240	80	160	64	24	0	0	0	0	0	0	160	0
ПП.02.01	Организация управления работой персонала в организациях общественного питания	ДЗ	108	0	108	108	0	0	0	0	0	0	0	0	108
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности	Э	135	45	90	44	0	0	0	0	0	0	0	90	0
ПП.02.02	Изучение социально-психологической подготовки работников в организациях общественного питания	ДЗ	72	0	72	72	0	0	0	0	0	0	0	0	72
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	ДЗ	282	94	188	76	24	0	0	0	0	0	0	32	156
ПП.02.03	Проведение анализа, обсуждения и разрешения производственных ситуаций в организациях общественного питания	ДЗ	108	0	108	108	0	0	0	0	0	0	0	0	108
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	Э (к)	414	78	336	242	24	0	0	0	0	0	336	0	0
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	Э	234	78	156	62	24	0	0	0	0	0	156	0	0
ПП.03.01	Организация, проведение и анализ маркетинговых исследований в организациях общественного питания	ДЗ	180	0	180	180	0	0	0	0	0	0	180	0	0

ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	Э (к)	450	114	336	218	0	0	0	0	336	0	0	0	0
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	Э	156	52	104	50	0	0	0	0	104	0	0	0	0
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	ДЗ	186	62	124	60	0	0	0	0	124	0	0	0	0
УП.04.01	Проведение контроля качества продукции и услуг общественного питания	ДЗ	108	0	108	108	0	0	0	0	108	0	0	0	0
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Э (к)	432	72	360	286	0	0	0	0	0	0	360	0	0
МДК.05.01	Организация и технология обслуживания в организациях общественного питания	Э	216	72	144	70	0	0	0	0	0	0	144	0	0
УП.05.01	Выполнение расчетов и составление документации по организации мероприятий в организациях	ДЗ	72	0	72	72	0	0	0	0	0	0	72	0	0
ПП.05.01	Выполнение операций по обслуживанию потребителей в организациях общественного питания	ДЗ	144	0	144	144	0	0	0	0	0	0	144	0	0
	Всего	53/ 43ДЗ/ 23Э	7524	2196	5328	2934	72	612	756	594	846	576	828	594	486
ПДП	Преддипломная практика														4 нед.
ГИА	Государственная итоговая аттестация														6 нед.
Консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год					Всего	дисциплин и МДК	612	792	594	594	576	432	594	198	
Государственная итоговая аттестация						учебной практики				252		72			
1. Программа базовой подготовки						производственной практики						324		288	
1.1. Выпускная квалификационная работа в форме: дипломной работы						преддипломной практики								144	
Выполнение дипломной работы с 18.05.20__ г. по 14.06.20__ г. (всего 4 нед.)						экзаменов (в т.ч. экзаменов (квалификационных))	0	3	3	5	4	4	2	2	
Защита дипломной работы с 15.06.20__ г. по 30.06.20__ г. (всего 2 нед.)						дифф. зачетов	2	9	2	8	4	7	5	6	
						зачетов	1	0	2	0	1	0	1	0	

4. Перечень учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и т.д. для подготовки по специальности СПО**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

№	Наименование
	Кабинеты:
1	гуманитарных и социально-экономических дисциплин
2	математики
3	иностранного языка
4	правового обеспечения профессиональной деятельности
5	технического оснащения организации 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
19	русского языка и литературы
20	естествознания
21	экологии
22	социально-экономических дисциплин
23	социальной психологии
24	подготовки к государственной итоговой аттестации
	Лаборатории:
1	информационно-коммуникационных технологий
2	технологии приготовления пищи
3	физики
4	химии
5	метрологии и стандартизации
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	стрелковый тир
4	бассейн
5	тренажерный зал
	Залы:
1	библиотека
2	читальный зал с выходом в сеть Интернет
3	банкетный зал
4	актовый зал