

Согласовано

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования

ГБОУ СПО (ССУЗ) Каслинский промышленно-гуманитарный техникум
по специальности среднего профессионального образования
100114. Организация обслуживания в общественном питании

по программе базовой подготовки

Квалификация: Менеджер

Форма обучения - заочная

Нормативный срок освоения ОПОП 3г. 10 м.

На базе среднего (полного) общего образования

Профиль получаемого профессионального образования
социально-экономический

Утверждаю

Директор ГБОУ СПО (ССУЗ) КПТ

Шебакин А.В.
Шебакин А.В.

« » 2012 г.



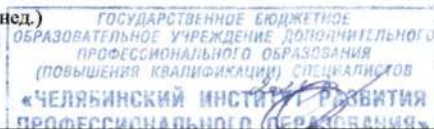
1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Самостоятельное обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Лабораторно-экзаменационная сессия	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
I курс	35				6		11	52
II курс	24	5	6		6		11	52
III курс	31	2	3		6		10	52
IV курс	15	3	7	4	6	6	2	43
Всего	105	10	16	4	24	6	34	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательных учебных занятий по курсам																
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная при очной форме обучения	Обязательные учебные занятия при заочной форме обучения, ч				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс										
						Всего занятий	В том числе			Обзорные установочные занятия, час	Лабораторные, практические занятия, час	Домашние контрольные работы, ед.	Обзорные установочные занятия, час	Лабораторные, практические занятия, час	Домашние контрольные работы, ед.	Обзорные установочные занятия, час	Лабораторные, практические занятия, час	Домашние контрольные работы, ед.								
							Обзорные установочные занятия	Лабораторные, практические занятия	Курсовая работа (проект)																	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	-4ДЗ	682	644	452	38	22	16	10	4	1	12	4	2	4	1										
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	57	47	48	10	10					10														
ОГСЭ.02	История	ДЗ	67	57	58	10	10		10																	
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ДЗ	198	182	166	16		16		4	1		4	1		4	1			4	1			4		
ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ	360	358	180	2	2						2		1											
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	-1ДЗ	130	102	87	28	7	21					7	21	1											
ЕН.01	Математика	ДЗ	130	102	87	28	7	21					7	21	1											
П.00	Профессиональный цикл	-13ДЗ/11Э	4606	4032	3385	574	316	246	12	92	54	5	58	58	3	82	74	4	84	72	5					

ОП. 00	Общепрофессиональные дисциплины	-/6ДЗ/3Э	1557	1311	1039	246	144	102		92	54	5	58	58	1	38	34	2	14	10	1
ОП. 01	Экономика организации	-Э	202	164	135	38	26	12		26	12	1									
ОП. 02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	-ДЗ	129	107	86	22	16	6		16	6	1									
ОП. 03	Бухгалтерский учет	-Э	240	192	160	48	28	20								28	20	1			
ОП. 04	Документационное обеспечение управления	-ДЗ	153	121	102	32	18	14		18	14	1									
ОП. 05	Финансы и валютно-финансовые операции организации	-ДЗ	115	95	77	20	14	6											14	6	1
ОП. 06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	129	109	86	20	10	10								10	10				
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана	-Э	216	180	144	36	26	10		26	10	1									
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	-ДЗ	249	233	166	16		16			4	1		4	1		4	1			4
ОПД. 09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	124	110	83	14	6	8		6	8										
ПМ.00	Профессиональные модули	-7ДЗ/8Э	3049	2721	2346	328	172	144	12				58	54	2	44	40		70	62	4
ПМ.01	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	Э(к)	1163	1051	908	112	58	48	6				58	54	2						
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного	-ДЗ	282	240	188	42	22	20					22	20	1						
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного	-Э	340	288	227	52	24	22	6				24	28	1						
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ	145	127	97	18	12	6					12	6							
УП.01	Учебная практика		180	180	180																
ПП.01	Производственная практика		216	216	216																
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	Э(к)	895	785	669	110	58	46	6							44	40	2	14	12	
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	-Э	334	284	223	50	26	24								12	12	1	14	12	
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности	ДЗ	105	87	71	18	12	6								12	6				
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного	-Э	240	198	159	42	20	16	6							20	22	1			
УП.02	Учебная практика		72	72	72																
ПП.02	Производственная практика		144	144	144																
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	Э(к)	276	244	208	32	20	12											20	12	1
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	-ДЗ	204	172	136	32	20	12											20	12	1
УП.03	Учебная практика		36	36	36																
ПП.03	Производственная практика		36	36	36																
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	Э(к)	264	232	200	32	16	16											16	16	2
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	ДЗ	96	80	64	16	8	8											8	8	1
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	ДЗ	96	80	64	16	8	8											8	8	1
УП.04	Учебная практика		36	36	36																
ПП.04	Производственная практика		36	36	36																
ПМ.05	Выполнение работ по профессии "Официант"	Э(к)	451	409	361	42	20	22											20	22	1
МДК.05.01	Технология выполнения работ по профессии "Официант"	-ДЗ	271	229	181	42	20	22											20	22	1
УП.05	Учебная практика		36	36	36																
ПП.05	Производственная практика		144	144	144																
	ВСЕГО:	-/18ДЗ/11Э	5418	4778	3924	640	345	283	12	102	58	6	77	83	6	82	78	5	84	76	5
ЦДП	Преддипломная практика																				4
ГИА	Государственная итоговая аттестация																				6
Консультация по изучаемым дисциплинам в течение года из расчета 4 часа в год на каждого обучающегося Государственная (итоговая) аттестация 1. Программа базовой подготовки 1.1. Дипломная работа Выполнение дипломной работы - 18.05 по 15.06 (всего 4 нед.) Защита дипломной работы с 16.06 по 30.06 (всего 2 нед.)										Всего		дисциплин и МДК		160		160		160		160	
												учебной практики				180		72		108	
												производственной практики				216		108		252	
												преддипломной практики								144	
												экзаменов		2		2		2		5	
												дифференцированных зачетов		4		5		2		7	
												зачетов									
		домашних контрольных работ				6		6		5		5									



Юр. адрес: 454082, г. Челябинск, ул. Борозьского, д. 35

С К Р