"Тверской кооперативный техникум"

УТВЕРЖДАЮ
"Тверской
кооперативный техникум"

Специальность **43.02.01** **Организация обслуживания в общественном питании**
Квалификация **Менеджер**
Форма обучения **очная**
Год первого набора **2011**
Нормативный срок освоения на базе среднего (полного) общего образования - 2 года 10 месяцев

_____ Т.А. Павлова
"___" _____ 2016 г.

План учебного процесса

№	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем работы студента (в часах)						Формы контроля			1 курс				2 курс				3 курс				4 курс			
											1 сем.		2 сем.		3 сем.		4 сем.		5 сем.		6 сем.		7 сем.		8 сем.	
		Макс учеб нагрузка	Аудиторные занятия				Сам. раб.	Экз.	Курс. раб.	Зачет	Количество недель															
			Теория	Прак.	Курс раб	Итого					16		23		16		17		15		17,5		10		7,5	
											Количество часов в неделю															
											л	пр	л	пр	л	пр	лб	л	пр	лб	л	пр	лб	л	пр	лб
ГСЭ.	**ОБЩИЕ ГУМАНИТАРНЫЕ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**																									
ОГСЭ.01	Основы философии	72	32	16	0	48	24			3					48											
ОГСЭ.02	История	72	32	16	0	48	24	3							48											
ОГСЭ.03	Иностранный язык	166		166	0	166	0			7					42			34		30		36		24		
ОГСЭ.04	Физическая культура	332	6	160	0	166	166			8					32			34		30		36		24		10
	Итого:	***642***	***70***	***358***	***0***	***428***	***214***				*0*	*0*	*0*	*0*	*170*	*0*	*0*	*68*	*0*	*0*	*60*	*0*	*0*	*72*	*0*	*0*	*48*	*0*	*0*	*10*	*0*	*0*
ЕН.00	**МАТЕМАТИЧЕСКИЕ И ОБЩИЕ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ**																									
ЕН.01	Математика	81	30	24	0	54	27	3							54											
	Итого:	***81***	***30***	***24***	***0***	***54***	***27***				*0*	*0*	*0*	*0*	*54*	*0*	*0*	*0*		*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*
П.00	**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ**																									
ОП. 00	**ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ**																									
ОП.01	Экономика организации	162	54	54		108	54	4							48			60								
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	54	26	10		36	18			5										36						
ОП.03	Бухгалтерский учет	81	34	20		54	27			8														20		34
ОП.04	Документационное обеспечение управления	54	8	28		36	18			3					36											
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции	108	52	20		72	36			5										72						
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	93	10	52		62	31			4								62								

№	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем работы студента (в часах)						Формы контроля			1 курс						2 курс						3 курс						4 курс					
											1 сем.			2 сем.			3 сем.			4 сем.			5 сем.			6 сем.			7 сем.			8 сем.		
		Макс учеб нагрузка	Аудиторные занятия				Сам. раб.	Экз.	Курс. раб.	Зачет	Количество недель																							
			Теория	Прак.	Курс раб	Итого					16			23			16			17			15			17,5			10			7,5		
											Количество часов в неделю																							
											л	пр	лб	л	пр	лб	л	пр	лб	л	пр	лб	л	пр	лб	л	пр	лб	л	пр	лб	л	пр	лб
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	138	52	40		92	46	3									92																	
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	270		180		180	90			8										26			46			34			46			28		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	102	30	38		68	34			3							68																	
ОП.10 в	История потребительской кооперации	54	26	10		36	18			3							36																	
ОП.11 в	Профессиональная эстетика	54	20	16		36	18			3							36																	
ОП.12 в	Основы исследовательской деятельности	54	18	18		36	18			4										36														
ОП.13 в	Кухни народов мира	108	52	20		72	36			8																						72		
ОП.14 в	Ценообразование в общественном питании	81	24	30		54	27			7																			54					
ОП.15 в	Анализ финансово-хозяйственной деятельности	135	50	40		90	45	6															40			50								
ОП.16 в	Основы предпринимательства	81	44	10		54	27			6																54								
ОП.17 в	Закон "О защите прав потребителей"	81	18	36		54	27			6																54								
ОП.18 в	Товароведение вкусовых товаров	81	36	18		54	27			6													28			26								
ОП.19 в	Сервисная деятельность	54	24	12		36	18			3							36																	
ОП.20 в	Организация коммерческой деятельности	81	34	20		54	27	5															54											
		1926	***612***	***672***	***0***	***1284***	***642***				*0*	*0*		*0*	*0*		*352*	*0*	*0*	*184*	*0*	*0*	*276*	*0*	*0*	*218*	*0*	*0*	*120*	*0*	*0*	*134*	*0*	*0*
ПМ	**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ**																																	
ПМ.01	**Организация питания в организациях общественного питания**	**540**	**190**	**170**		**360**	**180**	4												**360**														

№	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем работы студента (в часах)						Формы контроля			1 курс						2 курс						3 курс						4 курс					
											1 сем.			2 сем.			3 сем.			4 сем.			5 сем.			6 сем.			7 сем.			8 сем.		
		Макс учеб нагрузка	Аудиторные занятия				Сам. раб.	Экз.	Курс. раб.	Зачет	Количество недель																							
			Теория	Прак.	Курс раб	Итого					16			23			16			17			15			17,5			10			7,5		
											Количество часов в неделю																							
											л	пр	лб	л	пр	лб	л	пр	лб	л	пр	лб	л	пр	лб	л	пр	лб	л	пр	лб	л	пр	лб
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	162	54	54		108	54	4												108													
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	297	98	100		198	99	4	4											198													
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	81	38	16		54	27			4										54													
ПМ.02	**Организация обслуживания в организациях общественного питания**	**672**	**212**	**236**		**448**	**224**																**204**			**196**			**48**				
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	375	100	150		250	125	7	7														60			142			**48**				
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности	81	28	26		54	27			6																54							
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	216	84	60		144	72	5															144										
ПМ.03	**Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания**	**216**	**80**	**64**		**144**	**72**																			**144**							
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	216	80	64		144	72	6	6																	144							
ПМ.04	**Контроль качества продукции и услуг общественного питания**	**189**	**68**	**58**		**126**	**63**																									**126**	
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	81	28	26		54	27	8																								54	
МДК.04.02	Контроль качества услуг и продукции общественного питания	108	40	32		72	36			8																						72	
ПМ.05	**Выполнение работ по профессии официант**	**216**		**144**		**144**	**72**	7																					**144**				
						0	0																										

№	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем работы студента (в часах)						Формы контроля			1 курс						2 курс						3 курс						4 курс					
											1 сем.			2 сем.			3 сем.			4 сем.			5 сем.			6 сем.			7 сем.			8 сем.		
		Макс учеб нагрузка	Аудиторные занятия				Сам. раб.	Экз.	Курс. раб.	Зачет	Количество недель																							
			Теория	Прак.	Курс раб	Итого					16			23			16			17			15			17,5			10			7,5		
											Количество часов в неделю																							
											л	пр	лб	л	пр	лб	л	пр	лб	л	пр	лб	л	пр	лб	л	пр	лб	л	пр	лб	л	пр	лб
	Итого:	***1833***	***550***	***672***	***0***	***1222***	***611***				***0***	***0***		***0***	***0***		***0***	***0***	***0***	***360***	***0***	***0***	***204***	***0***	***0***	***340***	***0***	***0***	***192***	***0***	***0***	***126***	***0***	***0***
	ВСЕГО:	**4482**	**1262**	**1726**	**0**	**2988**	**1494**				**0**	**0**		**0**	**0**		**576**	**0**	**0**	**612**	**0**	**0**	**540**	**0**	**0**	**630**	**0**	**0**	**360**	**0**	**0**	**270**	**0**	**0**
	Число экзаменов							**13**									**3**			**3**			**2**			**2**			**2**			**1**		
	Число зачетов									**22**							**6**			**3**			**2**			**4**			**2**			**5**		
	Число курсовых работ								**3**											**1**						**1**			**1**					
	Итого:	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*				*0*	*0*		*0*	*0*		*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*
	ВСЕГО часов по учебному плану:	**4482**	**1262**	**1726**	**0**	**2988**	**1494**				**0**	**0**		**0**	**0**		**576**	**0**	**0**	**612**	**0**	**0**	**540**	**0**	**0**	**630**	**0**	**0**	**360**	**0**	**0**	**270**	**0**	**0**
											0			**0**			**576**			**612**			**540**			**630**			**360**			**270**		
	Практики:																																	
УП.00	Учебная (после ПМ)	7 нед																		2			1			1			1			2		
	Учебная (получение рабочей профессии)	4 нед																								4								
ПП.00	Производственная (по профилю специальности)	19 нед																		4,5						4,5			5			5		
ПДП.00	Производственная (преддипломная)	4 нед																														4		
ПА.00	Промежуточная аттестация	5 нед															1			1			1			0,5			1			0,5		
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4 нед																														4		
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2 нед.																														2		
ВК.00	Время каникулярное	23 нед															2			9			2			8			2					
Итого																																		