

УТВЕРЖДАЮ
Директор ИПТД



Гольшев М.Е.

"01" сентября 2016 года

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования
"Институт пищевых технологий и дизайна" - филиал
ГБОУ ВО НГИЭУ

по специальности среднего профессионального образования
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
по программе базовой подготовки

Квалификация: *менеджер*
Форма обучения - *очная*
Нормативный срок освоения - *3 года 10 мес.*
на базе *основного общего образования*

Профиль получаемого профессионального образования
социально-экономический
год начала подготовки 2016

1. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (В НЕДЕЛЯХ)

Курсы	Общеобразовательная подготовка	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Преддипломная практика	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1 курс	1404 (39)							11	52
2 курс		1080 (30)	144 (4)	180 (5)	72 (2)			11	52
3 курс		1074 (29,8)	108 (3)	288 (8)	42(1,2)			10	52
4 курс		834 (23,2)	72 (2)	144 (4)	66 (1,8)	144 (4)	216 (6)	2	43
Всего	1404 (39)	2988 (83)	324 (9)	612 (17)	180 (5)	144 (4)	216 (6)	34	199

ИНДЕКС	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
						максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная					1 курс		2 курс		3 курс		4 курс
		занятий	в т.ч.					1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем				
			всего	лекций	и зач. и практ. занятий, вкл. семинары											курсовых работ (проектов)			
З	ДЗ	Э	Эк																
ОП.03	Бухгалтерский учет		6*			94	22	72	42	30					26	46			
ОП.04	Документационное обеспечение управления		8*			68	0	68	48	20							24	44	
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции		8			68	0	68	48	20							24	44	
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		8			102	34	68	10	58							24	44	
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда		6			98	30	68	48	20						68			
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации		4*,6*	8		246	80	166		166			32	28	26	34	24	22	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		4			98	30	68	68					68					
ОП.10	Эногастрономия		7			72	24	48	30	18							48		
ОП.11	Основы предпринимательства		8			66	22	44	26	18								44	
ПМ.00	Профессиональные модули					3398	792	2606	924	686	60	0	0	384	676	404	594	366	182
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания				4	745	175	570	236	154	0	0	0	278	292	0	0	0	0
МДК 01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания		3			129	43	86	54	32				86					
МДК 01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания		3			340	100	240	140	100				128	112				
МДК 01.03	Физиология питания, санитария и гигиена		3			96	32	64	42	22				64					
УП.01	Учебная практика		4*			72		72										72	
ПП.01	Производственная практика		4*			108		108						0	108				
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания				6	833	223	610	238	208	20	0	0	0	0	206	404	0	0
МДК 02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания		5*,6*			341	107	234	114	100	20					132	102		
МДК 02.02	Психология и этика профессиональной деятельности		5*,6*			132	44	88	52	36						26	62		

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								
		З	ДЗ	Э	Эк	максимальная *	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
								всего занятий	в т.ч.			1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
									лекций	и лаб. работ, практик, семинары	курсовых работ (пректов)								
МДК 02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания		5*,6*			216	72	144	72	72					48	96			
УП.02	Учебная практика	6*				36		36								36			
ПП.02	Производственная практика	6*				108		108							108				
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания				8	342	88	254	82	80	20	0	0	0	0	0	0	72	182
МДК 03.01	Маркетинг в организациях общественного питания		7			270	88	182	82	80	20							72	110
УП.03	Учебная практика	8*				36		36											36
ПП.03	Производственная практика	8*				36		36											36
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания				6	312	68	244	82	54	0	0	0	0	0	54	190	0	0
МДК 04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия		5*			96	32	64	38	26					28	36			
МДК 04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания		5*			108	36	72	44	28					26	46			
УП.04	Учебная практика	6*				36		36								36			
ПП.04	Производственная практика	6*				72		72								72			
ПМ.05	Выполнение работ по профессии 16399 "Официант"				4	485	107	378	134	100	0	0	0	106	272	0	0	0	0
МДК 05.01	Выполнение работ по профессии 16399 "Официант"		3,4			341	107	234	134	100				106	128				
УП.05	Учебная практика	4*				72		72								72			
ПП.05	Производственная практика	4*				72		72								72			
ПМ.06	Обслуживание иностранных туристов				7	369	75	294	100	50	0	0	0	0	0	0	0	294	0
МДК 06.01	Обслуживание иностранных туристов					225	75	150	100	50								150	
УП.06	Учебная практика	7*				36		36										36	
ПП.06	Производственная практика	7*				108		108										108	
ПМ.07	Организация работы баров				5	312	56	256	52	40	20	0	0	0	112	144	0	0	0
МДК 07.01	Организация работы баров					168	56	112	52	40	20				112				
УП.07	Учебная практика	5*						36								36			
ПП.07	Производственная практика	5*						108								108			
	ИТОГО МДК					3398	792	2606	924	686	60	0	0	384	676	404	594	366	182
	Всего					7374	2046	5328	2522	1810	60	576	828	576	828	606	864	582	468
	ИТОГО Учебная практика							324	0	0	0	0	0	0	144	36	72	36	36
	ИТОГО Производственная практика							612	0	0	0	0	0	180	108	180	108	36	36

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Формы промежуточной аттестации по семестрам				Учебная нагрузка обучающихся (час.)													
						Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная, час.				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		Всего занятий	в том числе					1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем				
			Лекций	Лаб. и практ. занятий, вкл. семинары	Курсовых работ (проектов)														
З	ДЗ	Э	Эк																
1.	2.	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12								
ПДП	Преддипломная практика																	4 нед.	
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация							4392										6 нед.	
Консультации по 4 часа на чел.						Всего	Изучаемых дисциплин и МДК				576	828	576	504	462	612	438	396	
Государственная (итоговая) аттестация 1. Программа базовой подготовки 1.1. Выпускная квалификационная работа в форме: дипломного проекта Выполнение дипломного проекта с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.) Защита дипломного проекта с 15 июня по 28 июня (всего 2 нед.)							Учебной практики				0	0	0	144	36	72	36	36	
							Производст. практики				0	0	0	180	108	180	108	36	
							Преддипл. практики				0	0	0	0	0	0	0	144	
							Экзаменов				2	3	2	2	1	2	1	2	
							Дифф. зачетов (без учета физической культуры)				0	7	4	3	3	4	2	5	
							Зачетов				0	1	0	2	1	2	2	0	

*- комплексный дифференцированный зачет, комплексный зачет

(

900

) 4482

, 2988

,