

Директор КГБПОУ «Красноярский
технологический техникум пищевой
промышленности»

О.В. Юдина
« 28 » августа 2015 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.01 Официант, бармен

код и наименование профессии

Квалификация: официант, бармен, буфетчик

Форма обучения- очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования- социально - экономический

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии/специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	41						11	52
II курс	21	6	10		4		11	52
III курс	15	6	17		1	2	2	43
Всего	77	12	27		5	2	24	147

	речи	,ДЗ											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ОУД.19	Деловой иностранный язык	-, -, ДЗ	120	40	80		80	34	24	22			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	5ДЗ	287	89	198	100	98				66	68	64
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	-, -, -, -, -, ДЗ	48	16	32	18	14						32
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	-, -, -, -, ДЗ	70	20	50	28	22				14	36	
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	-, -, -, -, ДЗ	73	21	52	29	23				52		
ОП.04	Правовые основы производственной деятельности	-, -, -, -, -, ДЗ	48	16	32	17	15						32
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	48	16	32	8	24						32
П.00	Профессиональный цикл	2 Экв+2э	1397	231	1886	170	312				550	574	42
ПМ.00	Профессиональные модули	2 Экв+2э	713	231	482	170	312			132/60	658/154	475/151	621/111
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	-, -, -, Экв	688	102	790/214	75	139			132/60	658/154		
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	-, -, -, Э	316	102	214	75	139			60	154		

УП.01			216		216					72	144			
ПП.01			360		360						360			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	Экв	709	129	1096/268	95	173					475/151	621/117	
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	Э	397	129	268	95	173					151	117	
УП.02			216		216							108	108	
ПП.02			612		612							216	396	
ФК.00	Физическая культура	ДЗ	80	40	40		40					20	20	
	Всего	23/13.13/8Э	5562/ 4158	1386	4176/2772	1796	936	612	864	432	324	288	252	
	Государственная итоговая аттестация												2 нед	
Консультации 4 часа на обучающегося в год Государственная (итоговая) аттестация 2 недели						Всего	дисциплин и МДК	612	864	432	324	288	252	
							учебной практики			72	144	108	108	
							производственной практики					360	216	396
							экзаменов				3	2	2	
							дифференцированных зачетов			5	2	4	2	3
							зачетов							
							ПА(неделя)			3	1		1	

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Кабинеты:

истории ;
русского языка и литературы;
математики;
информатики;
обществознания;
ОБЖ;
экономики;
права;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
микробиологии, санитарии и гигиены;
товароведения пищевых продуктов;
культуры профессионального общения;
организации обслуживания в общественном питании.

Лаборатории:

технологии обслуживания в общественном питании;

Мастерские:

бар

банкетный зал

Спортивный комплекс:

спортивный зал; открытый стадион, лыжная база, тир.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.