

Министерство образования и молодежной политики Чувашской Республики

Утверждаю

Директор

Е.С. Тимофеева

31.08.2017

Согласно технического
Протокола № 4 от 31.08.2018

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы

Государственное автономное профессиональное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологий питания и коммерции» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

наименование обязательного учреждения (организации)

среднего профессионального образования

43.02.01

Организация обслуживания в общественном питании

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

на базе среднего общего образования

квалификация:

менеджер

форма обучения

очная

Нормативный срок освоения ОПОП

2г 10м

год начала подготовки по УП

2018

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 07.05.2014

№ 465

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОП.01	Экономика организации
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП.03	Бухгалтерский учет
ОП.04	Документационное обеспечение управления
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
ПП.05.01	Производственная практика
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.01	Математика
ОП.01	Экономика организации
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
ПП.05.01	Производственная практика
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОП.01	Экономика организации
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП.03	Бухгалтерский учет
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании

	ПП.05.01	Производственная практика
ОК 4	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОП.01	Экономика организации
	ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
	ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации
	ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания
	МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания
	МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
	ПП.03.01	Производственная практика
ОК 5		Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	
ОК 6		Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.04	Физическая культура
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания
	МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания
	МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания
	МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности
	МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
	ПП.02.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	
ПП.05.01	Производственная практика	
ОК 7		Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОП.03	Бухгалтерский учет
	ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания
	МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания
	МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания
	МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности
	МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
ПП.03.01	Производственная практика	
МДК.05.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	
ПП.05.01	Производственная практика	
ОК 8		Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	
ОК 9		Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	
ПП.05.01	Производственная практика	
ОК 10		Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
	ОП.03	Бухгалтерский учет
ОП.04	Документационное обеспечение управления	
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации	

ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей.
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.3	Контролировать качество выполнения заказа.
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
ОП.01	Экономика организации
ОП.03	Бухгалтерский учет
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 2.1	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.3	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ОП.04	Документационное обеспечение управления
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.5	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации

ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.6	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 3.1	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.2	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.3	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.2	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания.
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 5.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
МДК.05.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов
МДК.05.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия
МДК.05.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
МДК.05.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.5	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию
ПК 5.6	Обслуживать потребителей бара, буфета
ПК 5.7	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 5.8	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями
ПК 5.9	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
ПК 5.10	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
ПК 5.11	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки
ПК 5.12	Готовить и оформлять основные и простые блюда из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста, рыбы, мяса.
ПК 5.13	Готовить простые супы, соусы, холодные блюда и закуски, сладкие блюда и напитки.

ПК 5.14	Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.
---------	--

ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3										
МДК-04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3										
МДК-04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3										
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3										
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4						
МДК-05.01	Организация и техническое обслуживание в общественном питании	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4						
ПП.05.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4						

№	Наименование
	Кабинеты
1	Курсы и социально-экономических дисциплин
2	товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания
3	русского языка и литературы; психологии и этики профессиональной деятельности
4	технологии кулинарного производства
5	технологии кондитерского производства
6	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
7	организации обслуживания в общественном питании; организации и технологии обслуживания в барах
8	правового обеспечения профессиональной деятельности; документационного обеспечения управления
9	бухгалтера, экономиста, финансиста и налогообложения
10	маркетинга, менеджмента и управления персоналом; документационного обеспечения управления
11	математики и физики
12	метрологии, стандартизации и междисциплинарных курсов
13	иностранного языка
14	технического оснащения и организации рабочего места; организация и технологии отрасли
15	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории
1	микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения и экспертизы продовольственных товаров
2	Учебный кулинарный цех (технологии приготовления пищи)
3	Учебный кондитерский цех
4	информационных технологий в профессиональной деятельности
5	Учебный бар, Банкетный зал.
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами поляса препятствий
3	Стрелковый тир
	Залы
1	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
2	Актный зал
3	Банкетный зал