

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова"
(ФГБОУ ВО "РЭУ им. Г.В. Плеханова")

МТК/П

План одобрен Ученым советом

Протокол № 88-ОР

30.06.2016

Утверждаю



Гришин В.И.

2016

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

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 ППССЗ

2г 10м

год начала подготовки по УП

2016

профиль получаемого профессионального образования социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 07.05.2014 № 465

Согласовано

Проректор по учебной работе и информатизации

Гришина О.А./

Начальник управления развития СПО

Стручкова Е.С./

Начальник отдела учебно-методического обеспечения СПО

Жукова А.Н./

Директор колледжа

Махиненко Е.Н./

Согласовано с работодателем

ООО «ИЗЭКО»
(наименование организации работодателя)

главном управленце
(должность представителя работодателя)

Мазарова Т.А.

(Ф.И.О., подпись)



1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август												
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июл - 5 авг	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31					
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52					
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
I																	∴	∥															∴	0	0	0	0	0	0																		
II		0	0														∴	∥	∥														∴	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥	∥
III																																																									

Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- ∴ Промежуточная аттестация
- ∥ Каникулы
- 0 Учебная практика
- 8 Производственная практика (по профилю специальности)
- X Производственная практика (преддипломная)
- Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
- III Государственная итоговая аттестация
- * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп			
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика		Производственная практика (по профилю специальности)		Производственная практика (преддипломная)		Подготовка	Проведение							
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий				нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.							нед.	нед.	нед.
I	32	1152	16	576	16	576	2	1	1	7		7						11	52	25	1			
II	31	1116	14	504	17	612	2	1	1	2	2		7		7			10	52	25	1			
III	20	720	13	468	7	252	1		1				10	4	6	4		4	4	2	2	43	25	1
Всего	83	2988		1548		1440	5				9			17				4	2	23	147			

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Экз	Комплексный экзамен	2	[2] МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания
				[2] МДК.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5] МДК.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания
				[5] МДК.02.03 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
3	Экз	Комплексный экзамен	6	[6] МДК.04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
				[6] МДК.04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1] ОГСЭ.01 Основы философии
				[1] ОГСЭ.02 История
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1] ОП.09 Имиджелогия
				[1] ОГСЭ.04 Русский язык и культура речи
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1] ОП.10 Сервисная деятельность
				[1] ОП.04 Документационное обеспечение управления

Индекс	Содержание
ОК1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
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	Имиджелогия
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Мерчендайзинг в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
УП.01.01	Учебная 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 (по профилю специальности)
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"/ ""Бармен"
УП.05.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы

	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ОК2.	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	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Физическая культура
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Информатика
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	Имиджелогия
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Мерчендайзинг в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
УП.01.01	Учебная 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 (по профилю специальности)
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)

МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"/ ""Бармен"
УП.05.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
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	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	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	Имиджелогия
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Мерчендайзинг в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
УП.01.01	Учебная 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 (по профилю специальности)
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия

МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"/ ""Бармен"
УП.05.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
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	Имиджелогия
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Мерчендайзинг в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРИЗВОДИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
УП.01.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"/ ""Бармен"
УП.05.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы

	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Имиджелогия
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Мерчендайзинг в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
УП.01.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"/ ""Бармен"
УП.05.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
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	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Физическая культура
ОП.09	Имиджелогия
ОП.10	Сервисная деятельность

ОП.11	Брендинг
ОП.12	Мерчендайзинг в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
УП.01.01	Учебная 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 (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"/ ""Бармен"
УП.05.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ОК 7.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОП.03	Бухгалтерский учет
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации
ОП.09	Имиджелогия
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Мерчендайзинг в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
УП.01.01	Учебная 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 (по профилю специальности)
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"/ ""Бармен"
УП.05.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОП.09	Имиджелогия
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Мерчендайзинг в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
УП.01.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"/ ""Бармен"
УП.05.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы

	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОП.09	Имиджелогия
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Мерчендайзинг в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
УП.01.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"/ ""Бармен"
УП.05.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
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	Имиджология
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Мерчендайзинг в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
УП.01.01	Учебная 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 (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"/ ""Бармен"
УП.05.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
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	Имиджология
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Мерчендайзинг в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
УП.01.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"/ ""Бармен"
УП.05.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 1.2.	Организовывать выполнение заказов потребителей.
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
ОП.09	Имиджология
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Мерчендайзинг в общественном питании
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
УП.01.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"/ ""Бармен"
УП.05.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 1.3.	Контролировать качество выполнения заказа.
ОП.09	Имиджология

ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Мерчендайзинг в общественном питании
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
УП.01.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"/ ""Бармен"
УП.05.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
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	Имиджелогия
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Мерчендайзинг в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
УП.01.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)

ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"/ ""Бармен"
УП.05.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
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	Имиджология
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Мерчендайзинг в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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 (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"/ ""Бармен"
УП.05.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 2.2.	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОП.09	Имиджология
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Мерчендайзинг в общественном питании

ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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 (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"/ ""Бармен"
УП.05.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 2.3.	Определять численность работников, занятых обслуживанием в соответствии с заказом и установленными требованиями.
ОП.09	Имиджология
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Мерчендайзинг в общественном питании
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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 (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"/ ""Бармен"
УП.05.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
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
ОП.09	Имиджелогия
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Мерчендайзинг в общественном питании
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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 (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"/ ""Бармен"
УП.05.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 2.5.	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОП.09	Имиджелогия
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Мерчендайзинг в общественном питании
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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 (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)

МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"/ ""Бармен"
УП.05.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 2.6.	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
ОП.09	Имиджелогия
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Мерчендайзинг в общественном питании
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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 (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"/ ""Бармен"
УП.05.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 3.1.	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОП.09	Имиджелогия
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Мерчендайзинг в общественном питании
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)

МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"/ ""Бармен"
УП.05.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 3.2.	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОП.09	Имиджелогия
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Мерчендайзинг в общественном питании
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"/ ""Бармен"
УП.05.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 3.3.	Оценивать конкурентноспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОП.09	Имиджелогия
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Мерчендайзинг в общественном питании
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)

ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"/ ""Бармен"
УП.05.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
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	Имиджология
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Мерчендайзинг в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"/ ""Бармен"
УП.05.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 4.2.	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
ОП.09	Имиджология
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Брендинг

ОП.12	Мерчендайзинг в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"/ ""Бармен"
УП.05.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов
ПК 4.3.	Проводить контроль качества услуг общественного питания.
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОП.09	Имиджелогия
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Мерчендайзинг в общественном питании
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"/ ""Бармен"
УП.05.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов

ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК1.	ОК2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9	ОК 10.		
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК1.	ОК2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9	ОК 10.		
ОГСЭ.02	История	ОК1.	ОК2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9	ОК 10.		
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК1.	ОК2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9	ОК 10.		
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи	ОК1.	ОК2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9	ОК 10.		
ОГСЭ.05	Физическая культура	ОК2.	ОК 3.	ОК 6.									
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	ОК2.											
ЕН.01	Математика	ОК2.											
ЕН.02	Информатика	ОК2.											
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК1.	ОК2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.										
ОП.01	Экономика организации	ОК1.	ОК2.	ОК 3.	ОК 4.	ПК 1.4.							
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	ОК1.	ОК2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 10.	ПК 4.1.						
ОП.03	Бухгалтерский учет	ОК1.	ОК 3.	ОК 7.	ОК 10.	ПК 1.4.							
ОП.04	Документационное обеспечение управления	ОК1.	ОК 10.	ПК 2.4.									
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации	ОК1.	ОК2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 7.	ОК 10.	ПК 1.4.	ПК 2.5.				
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	ОК1.	ОК 4.	ОК 5.	ПК 2.4.								
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	ОК2.	ОК 3.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.6.					
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	ОК1.	ПК 1.4.	ПК 2.2.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 4.3.			
ОП.09	Имиджелогия	ОК1.	ОК2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.										
ОП.10	Сервисная деятельность	ОК1.	ОК2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.										
ОП.11	Брендинг	ОК1.	ОК2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.										
ОП.12	Мерчендайзинг в общественном питании	ОК1.	ОК2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.										
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности	ОК1.	ОК2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.4.
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.							
ПМ	Профессиональные модули												
пм 01	Организация питания в организациях	ОК1.	ОК2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.

ПМ.01	общественного питания	ПК 1.3.	ПК 1.4.										
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	ОК1.	ОК2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	ОК1.	ОК2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	ОК1.	ОК2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	
УП.01.01	Учебная практика	ОК1.	ОК2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.										
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	ОК1.	ОК2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.										
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	ОК1.	ОК2.	ОК 3.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности	ОК1.	ОК2.	ОК 3.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	ОК1.	ОК2.	ОК 3.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК1.	ОК2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.										
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	ОК1.	ОК2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.										
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	ОК1.	ОК2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 7.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.				
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК1.	ОК2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.										
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	ОК1.	ОК2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.										
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	ОК1.	ОК2.	ОК 3.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.					
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	ОК1.	ОК2.	ОК 3.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.					
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК1.	ОК2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.										
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК1.	ОК2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.										
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"/ "Бармен"	ОК1.	ОК2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.										
		ОК1.	ОК2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Русского языка, литературы и культуры речи
2	Иностранного языка
3	Математики
4	Естествознания
5	Истории и обществознания
6	Основ безопасности жизнедеятельности и безопасности жизнедеятельности
7	Гуманитарных и социально-экономических дисциплин
8	Права и правового обеспечения профессиональной деятельности
9	Технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда
10	Физиологии питания и санитарии
11	Товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания
12	Экономики и финансов, менеджмента и управления персоналом и маркетинга
13	Организации и технологии отрасли, организации обслуживания в организациях общественного питания
14	Организации и технологии обслуживания в барах
15	Психологии и этики профессиональной деятельности
16	Бухгалтерского учета
17	Документационного обеспечения управления
18	Стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия
	Лаборатории:
1	Информационно-коммуникационных технологий
2	Технологии приготовления пищи
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир (любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актальный зал

Пояснения		
1. Учебный план Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования Российский экономический университет им. Г.В.Плеханова" разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании Министерства образования и науки Российской Федерации приказ № 465 от 07.05. 2014 года, зарегистрированного 11 июня 2014 года № 32672 Министерством юстиции России на базе основного общего образования, нормативный срок освоения ППССЗ СПО базовой подготовки при очной форме получения образования 3г.10 мес., письма Минобра от 17 марта 2015 г. № 06-259 "Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС СПО и получаемой специальности". Профиль получаемого образования - социально-экономический.		
2. Начало учебных занятий - 1 сентября.		
3. Продолжительность учебной недели - пятидневная.		
4. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению программы подготовки специалистов среднего звена, обязательный объем учебной нагрузки - 36 часов в неделю.		
5. При распределении обязательной нагрузки по курсам и семестрам часы вариативной части (аудиторные - 900) использованы на введение новых дисциплин в цикле ОГЭ.00. Часы вариативной части распределены следующим образом: В цикле ОГЭ.00: "Русский язык и культура речи" - 48 часа. В цикле ЕН.00: "Информатика"- 96 часа. В цикле ОП.00: "Имиджология" - 72 часов, "Сервисная деятельность"-48 часа, "Брендинг" - 81 часа, "Мерчендайзинг"-100 часов,. Остальные часы использованы на увеличение объема времени отдельных дисциплин и профессиональных модулей по рекомендации работодателей-455ч.		
6. Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).		
7. Комплексные экзамены предусмотрены по следующим дисциплинам: в 2-ом семестре по МДК.01.01, МДК 01.02, в 4-ом семестре по дисциплинам: МДК 02.01 и МДК.02.03, в 6-ом семестре - МДК 04.01 и МДК 04.02. Комплексные дифференцированные зачеты проводятся: в 5-ом семестре по МДК 02.01и МДК 02.03, в 1-ом семестре - ОГЭ.01 и ОГЭ.02, в 1-ом семестре ОП.09 и ОГЭ.04; в 1-0м семестре ОП.10 и ОП.04: в 5-ом семестре МДК.02.01 и МДК.02.03.		
8. Зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов. Другие формы контроля (Контрольная работа) не является итоговой формой контроля. Количество экзаменов и зачетов профессиональных модулей не входят в общее количество экзаменов и зачетов.		
9. Выполнение курсовых работ как вид учебной деятельности по дисциплинам: в 2-ом семестре - ОП.01 "Экономика организации" - 16 часов, в 4-ом семестре по МДК 03.01-16 часов и в 5-ом семестре - по МДК.02.01-10 часов, по МДК.02.02-4 часа, по МДК 02.03-6 часов.		
10. Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций - групповые и индивидуальные.		
11. Производственная практика состоит из учебной практики, практики по профилю специальности и преддипломной практики. Учебная практика 9 недель (324 часа) проводится в рамках ПМ.05" Выполнение работ по профессиям Бармен, Официант в 3-ем семестре-2 недели, в рамках ПМ.01 "Организация питания в организациях общественного питания"- во 2 семестре-7 недель. Производственная практика (по профилю специальности) в объеме 17 недель реализуется рассредоточено по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности: ПМ.01.(2 недели в 4-ом семестре) , ПМ.02 (5 недель в 4-ом семестре и 2 недели в 5-ом семестре), ПМ.03 (2 недели в 4-ом семестре), ПМ.04 (2 недели в 5-ом семестре и 6 недель в 6-ом семестре), ПМ.05 (2 недели в 3-ем семестре). Производственная практика (преддипломная) в объеме 4 недели проводится концентрированно (6 семестр). По окончании практики по профилю специальности студенты сдают квалификационные экзамены в 2, 3, 4, 5 и 6-ом семестрах. Результатом квалификационного экзамена является освоение профессиональных модулей. (освоен/не освоен).		
12. На 1-ом курсе в период летних каникул с юношами проводятся учебные сборы в соответствии с п.1 ст.13 Федерального закона " О воинской обязанности и военной службе" от 28 марта 1998 г. № 53-ФЗ.		
13. Для подгрупп девушек 48 часов, отведенных на изучение основ военной службы в рамках дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", используются на изучение основ медицинских знаний.		
14. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа).		
Согласовано		
Заместитель директора по учебной работе		Г.Б.Давыдова
Методист		О.С. Белоус