

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")  
Московский технологический колледж питания

План одобрен Ученым советом

Протокол № 13  
31.05.2014 г.



Утверждаю

Гришин В.И.

20 14 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена 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 срок получения СПО по ППССЗ 2 г 10м год начала подготовки по УП 2017

профиль получаемого профессионального образования социально-экономический  
при реализации программы среднего (полного) общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 07.05.2014 № 465

Согласовано

Проректор по учебной работе  
Начальник управления развития СПО  
Начальник отдела организации, учебно-методического  
обеспечения и развития СПО  
Директор колледжа

Гришина О.А./  
Стручкова Е.С./  
Жукова А.Н./  
Махиненко Е.Н./

Согласовано с работодателем

АО ПК "Космос"  
(наименование организации работодателя)  
директор по персоналу  
(должность представителя работодателя)  
П.В. Ланова  
(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 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31					
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																																																									
II										0	0	0	0	0	0	0	0	∴	∴	∴	∴																																				
III										8	8	8	8	8	8	8	8	∴	∴	∴	∴									8	8	8	∴	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*				

- Обозначения:**
- |                            |  |                            |  |                              |  |
|----------------------------|--|----------------------------|--|------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/>   | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | <input type="checkbox"/> 0 | Учебная практика                                     | <input type="checkbox"/> Δ   | Подготовка к государственной итоговой аттестации |
| <input type="checkbox"/> ∴ | Промежуточная аттестация                           | <input type="checkbox"/> 8 | Производственная практика (по профилю специальности) | <input type="checkbox"/> III | Государственная итоговая аттестация              |
| <input type="checkbox"/> ∴ | Каникулы   | <input type="checkbox"/> X | Производственная практика (преддипломная)            | <input type="checkbox"/> *   | Неделя отсутствует                               |

# 2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп		
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)						Подготовка	Проведение
	Всего	1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	нед.	нед.	нед.	нед.					
нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.						
I	35	1260	17	612	18	648	1		1	5		5					11	52	25	1			
II	27	972	11	396	16	576	2	1	1	5	5		8		8		10	52	25	1			
III	21	756	11	396	10	360	2	1	1				8	5	3	4	4	4	2	2	43	25	1
<b>Всего</b>	<b>83</b>	<b>2988</b>		<b>1404</b>		<b>1584</b>	<b>5</b>			<b>10</b>			<b>16</b>			<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>23</b>	<b>147</b>			

Индекс	Наименование цикла, раздела, дисциплины, профессионального модуля, МДК, практики	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.																						Максимальная учебная нагрузка																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
		Эссе	Зачеты	Дифференциальные экзамены	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Итого	Распределение по курсам и семестрам																						СР	Вс. часть																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
									Курс 1											Курс 2													Курс 3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
									Семестр 1 17 нед.			Семестр 2 18 нед.			Семестр 3 11 нед.			Семестр 4 16 нед.			Семестр 5 11 нед.			Семестр 6 10 нед.			Семестр 1 17 нед.			Семестр 2 18 нед.			Семестр 3 11 нед.			Семестр 4 16 нед.			Семестр 5 11 нед.			Семестр 6 10 нед.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
Лекции, семинары	Пр. занятия	СРС	Лекции, семинары	Пр. занятия	СРС	Лекции, семинары	Пр. занятия	СРС	Лекции, семинары	Пр. занятия	СРС	Лекции, семинары	Пр. занятия	СРС	Лекции, семинары	Пр. занятия	СРС	Лекции, семинары	Пр. занятия	СРС	Лекции, семинары	Пр. занятия	СРС	Лекции, семинары	Пр. занятия	СРС	Лекции, семинары	Пр. занятия	СРС	Лекции, семинары	Пр. занятия	СРС																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
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	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	524	525	526	527	528	529	530	531	532	533	534	535	536	537	538	539	540	541	542	543	544	545	546	547	548	549	550	551	552	553	554	555	556	557	558	559	560	561	562	563	564	565	566	567	568	569	570	571	572	573	574	575	576	577	578	579	580	581	582	583	584	585	586	587	588	589	590	591	592	593	594	595	596	597	598	599	600	601	602	603	604	605	606	607	608	609	610	611	612	613	614	615	616	617	618	619	620	621	622	623	624	625	626	627	628	629	630	631	632	633	634	635	636	637	638	639	640	641	642	643	644	645	646	647	648	649	650	651	652	653	654	655	656	657	658	659	660	661	662	663	664	665	666	667	668	669	670	671	672	673	674	675	676	677	678	679	680	681	682	683	684	685	686	687	688	689	690	691	692	693	694	695	696	697	698	699	700	701	702	703	704	705	706	707	708	709	710	711	712	713	714	715	716	717	718	719	720	721	722	723	724	725	726	727	728	729	730	731	732	733	734	735	736	737	738	739	740	741	742	743	744	745	746	747	748	749	750	751	752	753	754	755	756	757	758	759	760	761	762	763	764	765	766	767	768	769	770	771	772	773	774	775	776	777	778	779	780	781	782	783	784	785	786	787	788	789	790	791	792	793	794	795	796	797	798	799	800	801	802	803	804	805	806	807	808	809	810	811	812	813	814	815	816	817	818	819	820	821	822	823	824	825	826	827	828	829	830	831	832	833	834	835	836	837	838	839	840	841	842	843	844	845	846	847	848	849	850	851	852	853	854	855	856	857	858	859	860	861	862	863	864	865	866	867	868	869	870	871	872	873	874	875	876	877	878	879	880	881	882	883	884	885	886	887	888	889	890	891	892	893	894	895	896	897	898	899	900	901	902	903	904	905	906	907	908	909	910	911	912	913	914	915	916	917	918	919	920	921	922	923	924	925	926	927	928	929	930	931	932	933	934	935	936	937	938	939	940	941	942	943	944	945	946	947	948	949	950	951	952	953	954	955	956	957	958	959	960	961	962	963	964	965	966	967	968	969	970	971	972	973	974	975	976	977	978	979	980	981	982	983	984	985	986	987	988	989	990	991	992	993	994	995	996	997	998	999	1000

МДК 05.01		Выполнение работ по профессии "Официант" "Обслуживание"																									107																											
МДК*																																																						
УП.05.01																																																						
Учебная практика		3	3	РП	час	184	4	180	нед	5		час		нед		час		нед		час	4	180	нед	5		час		нед		час		нед		184																				
УП*																																																						
ПФ*																																																						
ПФ.05.2К																																																						
Квалификационный экзамен		3																																																				
Всего часов с учетом практики																																																						
РФ*																																																						
Учебная и производственная (по профилю специальности) практики		час	970	34	936	нед	26		час		нед		час	4	180	нед	5		час	10	288	нед	8		час	8	180	нед	5		час	6	108	нед	3																			
Учебная практика		час	376	10	366	нед	10		час		нед		час	6	180	нед	5		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед																					
Концентрационная		час	376	10	366	нед	10		час		нед		час	6	180	нед	5		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед																					
Распределительная		час				нед			час		нед		час		нед				час		нед		час		нед		час		нед		час		нед																					
Производственная (по профилю специальности) практика		час	600	24	576	нед	16		час		нед		час		нед				час	10	288	нед	8		час	8	180	нед	5		час	6	108	нед	3																			
Концентрационная		час	600	24	576	нед	16		час		нед		час		нед				час		нед		час		нед		час		нед		час		нед																					
Распределительная		час				нед			час		нед		час		нед				час		нед		час		нед		час		нед		час		нед																					
ПДП		час	144		144	нед	4		час		нед		час		нед				час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		144																			
Производственная итоговая аттестация		час	216		216	нед	6		час		нед		час		нед				час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		216	6																		
Подготовка выпускной квалификационной работы		час	144		144	нед	4		час		нед		час		нед				час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		144	4																		
Защита выпускной квалификационной работы		час	72		72	нед	2		час		нед		час		нед				час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		72	2																		
Подготовка к государственному экзамену		час				нед			час		нед		час		нед				час		нед		час		нед		час		нед		час		нед																					
Проведение государственного экзамена		час				нед			час		нед		час		нед				час		нед		час		нед		час		нед		час		нед																					
КОНСУЛЬТАЦИИ С																																																						
в т.ч. в период обучения по циклам																																																						
КОНСУЛЬТАЦИИ ПО ПП																																																						
в т.ч. в период обучения по циклам																																																						
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК		12	3	35	2	15	4214	1228	2988	1318	1630	40	866	254	612	300	312		872	282	42	648	295	353		548	152	396	178	218		824	248	576	209	367		552	156	396	188	208		20	496	136	360	168	172		20		3180	1302
Экзамены (без учета фак. культуры)																																																						
Зачеты (без учета фак. культуры)																																																						
Диффэр. зачеты (без учета фак. культуры)																																																						
Курсовые проекты (без учета фак. культуры)																																																						
Курсовые работы (без учета фак. культуры)																																																						

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2] ОГСЭ.03 Иностранный язык
				[2] ОП.08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2] МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания
				[2] МДК.01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания

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
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
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.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Профессиональная этика и эстетика
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 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
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Информатика
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
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.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Профессиональная этика и эстетика
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	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
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.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Профессиональная этика и эстетика
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.05	Русский язык и культура речи
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
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.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Профессиональная этика и эстетика
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.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
ПП.03.01	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.05	Русский язык и культура речи
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Профессиональная этика и эстетика
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Профессиональная этика и эстетика
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.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.05	Русский язык и культура речи
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.03	Бухгалтерский учет
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Профессиональная этика и эстетика
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ 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.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.05	Русский язык и культура речи
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Профессиональная этика и эстетика
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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.05	Русский язык и культура речи
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Профессиональная этика и эстетика
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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.05	Русский язык и культура речи
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
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.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Профессиональная этика и эстетика
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.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.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Профессиональная этика и эстетика
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.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.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Профессиональная этика и эстетика
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.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.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Профессиональная этика и эстетика
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.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.09	Безопасность жизнедеятельности
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.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Профессиональная этика и эстетика
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.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.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Профессиональная этика и эстетика
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)
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.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Профессиональная этика и эстетика
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)
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.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Профессиональная этика и эстетика
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)
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.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Профессиональная этика и эстетика
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)
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.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Профессиональная этика и эстетика
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)
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.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Профессиональная этика и эстетика
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)
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.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Профессиональная этика и эстетика
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
ПП.03.01	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.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Профессиональная этика и эстетика
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
ПП.03.01	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.10	Основы предпринимательской деятельности

ОП.11	Брендинг
ОП.12	Профессиональная этика и эстетика
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
ПП.03.01	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.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Профессиональная этика и эстетика
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Профессиональная этика и эстетика
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)

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.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Профессиональная этика и эстетика
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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

<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>ОК 1.</b>	<b>ОК 2.</b>	<b>ОК 3.</b>	<b>ОК 4.</b>	<b>ОК 5.</b>	<b>ОК 6.</b>	<b>ОК 7.</b>	<b>ОК 8.</b>	<b>ОК 9.</b>	<b>ОК 10.</b>		
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.		
ОГСЭ.02	История	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.		
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.		
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 2.	ОК 3.	ОК 6.									
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.		
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>ОК 2.</b>											
ЕН.01	Математика	ОК 2.											
ЕН.02	Информатика	ОК 2.											
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>ОК 1.</b>	<b>ОК 2.</b>	<b>ОК 3.</b>	<b>ОК 4.</b>	<b>ОК 5.</b>	<b>ОК 6.</b>	<b>ОК 7.</b>	<b>ОК 8.</b>	<b>ОК 9.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ПК 1.1.</b>	<b>ПК 1.2.</b>
		<b>ПК 1.3.</b>	<b>ПК 1.4.</b>	<b>ПК 2.1.</b>	<b>ПК 2.2.</b>	<b>ПК 2.3.</b>	<b>ПК 2.4.</b>	<b>ПК 2.5.</b>	<b>ПК 2.6.</b>	<b>ПК 3.1.</b>	<b>ПК 3.2.</b>	<b>ПК 3.3.</b>	<b>ПК 4.1.</b>
		<b>ПК 4.2.</b>	<b>ПК 4.3.</b>										
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1.	ОК 2.	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.							
ОП.01	Экономика организации	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ПК 1.4.							
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 10.	ПК 4.1.						
ОП.03	Бухгалтерский учет	ОК 1.	ОК 3.	ОК 7.	ОК 10.	ПК 1.4.							
ОП.04	Документационное обеспечение управления	ОК 1.	ОК 10.	ПК 2.4.									
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 7.	ОК 10.	ПК 1.4.	ПК 2.5.				
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1.	ОК 4.	ОК 5.	ПК 2.4.								
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	ОК 2.	ОК 3.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.6.					
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	ОК 1.	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.10	Основы предпринимательской деятельности	ОК 1.	ОК 2.	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	ОК 1.	ОК 2.	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	Профессиональная этика и эстетика	ОК 1.	ОК 2.	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.										
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>												
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация питания в организациях общественного питания</b>	<b>ОК 1.</b>	<b>ОК 2.</b>	<b>ОК 3.</b>	<b>ОК 4.</b>	<b>ОК 6.</b>	<b>ОК 7.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ПК 1.1.</b>	<b>ПК 1.2.</b>	<b>ПК 1.3.</b>	<b>ПК 1.4.</b>	
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	







№	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

<b>Пояснения</b>		
1. Учебный план Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего 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 среднего общего образования, нормативный срок освоения ППССЗ СПО базовой подготовки при очной форме получения образования 2 г.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 среднего 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. Часы вариативной части распределены следующим образом: ОГСЭ.04 "Русский язык и культура речи" - 32 часа. Вцикле ЕН: ЕН.02 "Информатика"-73 часа. В цикле ОП.00: ОП.10 "Основы предпринимательской деятельности"-71 час, "ОП.11 "Брендинг"- 42 часа, ОП.12 "Профессиональная этика и эстетика"- 49 часов. Остальные часы использованы на увеличение объема времени отдельных дисциплин и профессиональных модулей по рекомендации работодателей-633ч.		
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. Комплексный дифференцированный зачет проводится во 2-ом семестре по ОГСЭ.03 Иностранный язык и ОП.08 Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности.		
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 5-ом семестре - МДК.02.01 -20 часов и в 8-ом семестре - МДК.02.03 -20 часов.		
10. Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год		
11. Производственная практика состоит практики по профилю специальности и преддипломной практики. Учебная практика 10 недель (360 часа) проводится в рамках ПМ.05" Выполнение работ по профессиям Бармен, Официант в 3-ем семестре-5 недель , в рамках ПМ.01 "Организация питания в организациях общественного питания"-в 2-ом семестре-5 недель. Производственная практика (по профилю специальности) в объеме 16 недель реализуется рассредоточено по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности: ПМ.02 ( 5 недель в 4-ом семестре и 5 недель в 5-ом семестре), ПМ.03 (3 недели в 4-ом семестре) , ПМ.04 (3 недели в 6-ом 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, 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 ФЗ "О воинской обязанности и военной службе" от 28.03. 1998г. № 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.		
13. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа).		
<b>Согласовано</b>		
Заместитель директора по учебной работе		Г.Б.Давыдова
Методист		О.С. Белоус