

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



Утверждаю

Гришин В.И.

20/08

План одобрен Ученым советом

Протокол № 13

24.08.2018 г.

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 срок получения СПО по ППССЗ 2 г 10м год начала подготовки по УП 2018

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

Приказ об утверждении ФГОС от 07.05.2014 № 465

Согласовано

Начальник учебно-методического управления

Начальник отдела развития СПО

Директор колледжа


/Стукалова И.Б./


/Стручкова Е.С./


/Махиненко Е.Н./

Согласовано с работодателем

ЛАО "СК "КОСМОС"
(наименование организации работодателя)
Директор департамента
(должность представителя работодателя)
Рашиков М.В.
(Ф.И.О., подпись) м.п.



№	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.01	Экономика организации
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП.03	Бухгалтерский учет
ОП.04	Документационное обеспечение управления
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
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.01	Экономика организации
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
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.01	Экономика организации
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП.03	Бухгалтерский учет
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
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.01	Экономика организации
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
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
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)
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.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Профессиональная этика и эстетика
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)
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)
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.05	Русский язык и культура речи
ОП.03	Бухгалтерский учет
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
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)
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.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)
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)
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)
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)
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.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП.03	Бухгалтерский учет
ОП.04	Документационное обеспечение управления
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
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)
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	Безопасность жизнедеятельности
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
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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	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
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
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	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Профессиональная этика и эстетика
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
ПК 2.2.	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Профессиональная этика и эстетика
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
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
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)
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
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)
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
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)
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)
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)
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
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)
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)
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)
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)

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)
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)
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	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Профессиональная этика и эстетика
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)
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)
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)
УП.01.01	Учебная практика
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)
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	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Брендинг
ОП.12	Профессиональная этика и эстетика
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)

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)
УП.05.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов

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.	
МДК.01.02	Организация и технология производства 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.	
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	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.	
УП.01.01	Учебная практика	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.										
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	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.										
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	ОК 1.	ОК 2.	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	ОК 1.	ОК 2.	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	ОК 1.	ОК 2.	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)	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.										
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	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.										
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 7.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.				
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	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.										
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	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.										
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.					
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 10.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.					
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	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.										
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	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.										
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"/ "Бармен"	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.6.	
УП.05.01	Учебная практика	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.

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	Русского языка, литературы и культуры речи
	2	Иностранного языка
	3	Математики
	4	Естествознания
	5	Истории и обществознания
	6	Безопасности жизнедеятельности
	7	Гуманитарных и социально-экономических дисциплин
	8	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
	13	Организации и технологии отрасли
	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
	19	Менеджмента и управления персоналом
	20	Организации обслуживания в организациях общественного питания
	21	Маркетинга
		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
		Залы:
	1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	2	Актный зал
	3	Банкетный зал

Пояснения		
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" во 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.		
14. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.		
Согласовано		
Заместитель директора по учебной работе		Г.Б.Давыдова
Методист		О.С. Белоус