

Согласовано

ЗАО Хабаровсктурист, директор ресторана "Турист"



С.В.Кобзарь

Согласовано

ООО "Ковбой", директор ресторана



Е.Н.Поваляева

Утверждаю
Директор КГБ ПОУ ХТЭТ



В.В.Корсаков

28.08.2015г.

Учебный план

программы подготовки специалистов среднего звена
Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Хабаровский торгово-экономический техникум
по специальности среднего профессионального образования
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
по программе базовой подготовки

Квалификация: менеджер
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения - 2 год и 10 мес.
на базе среднего общего образования

Сводные данные по бюджету времени (в неделях) на базе среднего общего образования

| Курсы | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная практика | | Промежуточная аттестация | Государственная итоговая аттестация | Каникулы | Всего |
|-------|--|------------------|---------------------------|---------------|--------------------------|-------------------------------------|----------|-------|
| | | | по профилю специальности | преддипломная | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1 | 31 | 9 | 0 | 0 | 1 | 0 | 11 | 52 |
| 2 | 30 | 3 | 7 | 0 | 2 | 0 | 10 | 52 |
| 3 | 22 | 0 | 7 | 4 | 2 | 6 | 2 | 43 |
| Итого | 83 | 12 | 14 | 4 | 5 | 6 | 23 | 147 |

Учебный план по курсам (семестрам)

| индекс | Наименование циклов, разделов дисциплин, профессиональных модулей, МДК | формы промежуточной аттестации | Учебная нагрузка обучающихся (час) | | | | | | | | | | |
|----------------|---|--------------------------------|------------------------------------|-----------------|--------------|-------------------------------------|---------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|------------------------|
| | | | максимальная | самостоятельная | обязательная | | | 1 курс | | 2 курс | | 3 курс | |
| | | | | | всего | лабораторных и практических занятий | курсовых работ (проектов) | 1 сем. 15 нед. 540 час. | 2 сем. 16 нед. 576 час. | 3 сем. 15 нед. 540 час. | 4 сем. 15 нед. 540 час. | 5 сем. 13 нед. 468 час. | 6 сем. 9 нед. 324 час. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| | Обязательная и вариативная часть учебных циклов ППСЗ (1, 2, 3 курсы) | | 4482 | 1494 | 2988 | 1516 | 30 | 540 | 576 | 540 | 540 | 468 | 324 |
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл | 3З\1Э\4 ДЗ | 759 | 253 | 506 | 340 | 0 | 108 | 186 | 64 | 60 | 52 | 36 |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | .-,ДЗ,-,-,-,- | 72 | 24 | 48 | 0 | | 0 | 48 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОГСЭ.02 | История | ДЗ,-,-,-,-,- | 72 | 24 | 48 | 0 | | 48 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | .-,-,-,-,ДЗ | 166 | | 166 | 166 | | 30 | 30 | 32 | 30 | 26 | 18 |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | з/з/з/ДЗ | 332 | 166 | 166 | 164 | | 30 | 30 | 32 | 30 | 26 | 18 |
| ОГСЭ.05 | Русский язык и культура речи | .-,Э,-,-,-,- | 117 | 39 | 78 | 10 | | 0 | 78 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ЕН.00 | Математический и общий естественно-научный учебный цикл | 1 ДЗ | 72 | 24 | 48 | 36 | 0 | 48 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ЕН.01 | Математика | ДЗ,-,-,-,-,- | 72 | 24 | 48 | 36 | | 48 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| П.00 | Профессиональный учебный цикл | 2ЗДЗ/4Э/5Эк | 3651 | 1217 | 2434 | 1140 | 30 | 384 | 390 | 476 | 480 | 416 | 288 |
| ОП.00 | Общепрофессиональные дисциплины | 10ДЗ/2Э | 1233 | 411 | 822 | 522 | 0 | 72 | 88 | 230 | 104 | 110 | 218 |
| ОП.01 | Экономика организации | .-,-,-,ДЗ,-,- | 120 | 40 | 80 | 40 | | 0 | 0 | 48 | 32 | 0 | 0 |
| ОП.02 | Правовое обеспечение профессиональной деятельности | .-,-,ДЗ,-,-,- | 72 | 24 | 48 | 24 | | 0 | 0 | 48 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.03 | Бухгалтерский учёт | .-,-,-,-,ДЗ | 120 | 40 | 80 | 40 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 24 | 56 |
| ОП.04 | Документационное обеспечение управления | .-,-,ДЗ,-,-,- | 72 | 24 | 48 | 20 | | 0 | 0 | 48 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.05 | Финансы и валютно-финансовые операции организации | .-,-,-,-,ДЗ | 72 | 24 | 48 | 20 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 48 |
| ОП.06 | Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной | .-,-,-,-,ДЗ | 105 | 35 | 70 | 60 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 24 | 46 |
| ОП.07 | Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда | .-,Э,-,-,-,- | 150 | 50 | 100 | 50 | | 42 | 58 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.08 | Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации | .-,-,-,-,Э | 249 | 83 | 166 | 166 | | 30 | 30 | 30 | 24 | 26 | 26 |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | .-,-,-,ДЗ,-,- | 102 | 34 | 68 | 48 | | 0 | 0 | 20 | 48 | 0 | 0 |
| ОП.10 | Основы предпринимательства в сфере сервиса | .-,-,-,-,ДЗ | 63 | 21 | 42 | 18 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 42 |
| ОП.11 | Бизнес-планирование | .-,-,ДЗ,-,-,- | 54 | 18 | 36 | 18 | | 0 | 0 | 36 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.12 | Планирование карьеры, способы поиска работы и трудоустройства | .-,-,-,-,ДЗ,- | 54 | 18 | 36 | 18 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 | 0 |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | 1ЗДЗ/2Э/5Эк | 2418 | 806 | 1612 | 618 | 30 | 312 | 302 | 246 | 376 | 306 | 70 |

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

| № | Наименование |
|----|--|
| | Кабинеты |
| 1 | Гуманитарных и социально-экономических дисциплин |
| 2 | Математики |
| 3 | Иностранного языка |
| 4 | Правового обеспечения профессиональной деятельности |
| 5 | Технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда |
| 6 | Физиологии питания и санитарии |
| 7 | Товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания |
| 8 | Экономики и финансов |
| 9 | Организации и технологии отрасли |
| 10 | Организации обслуживания в организациях общественного питания |
| 11 | Организации и технологии обслуживания в барах |
| 12 | Менеджмента и управления персоналом |
| 13 | Маркетинга |
| 14 | Психологии и этики профессиональной деятельности |
| 15 | Бухгалтерского учёта |
| 16 | Документационного обеспечения управления |
| 17 | Безопасности жизнедеятельности |
| 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 (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы |
| | Залы |
| 1 | Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет |
| 2 | Актовый зал |
| 3 | Банкетный зал |

Пояснительная записка

Учебный план Краевого государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Хабаровский торгово-экономический техникум» разработан на основе:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 № 465 (Зарегистрирован в Минюсте России 11.06.2014 № 32672).
 - "Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования", утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464;
 - приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 291;
- Устава техникума.

В соответствии с Уставом техникума установлена 6-дневная рабочая неделя. Учебный год очной формы обучения начинается с 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану.

Продолжительность обязательных (аудиторных) учебных занятий 45 минут. Занятия сгруппированы парами. Максимальная нагрузка студента в период теоретического обучения не превышает 54 часа в неделю. Она включает все виды учебной работы обучающихся в образовательном учреждении и вне его: обязательные и факультативные занятия, консультации, самостоятельную работу. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. Распределение количества обязательных аудиторных часов, отведённых на учебную дисциплину или междисциплинарный курс, по видам занятий (лабораторные, практические, теоретические занятия) в учебном плане определяется КГБ ПОУ ХТЭТ самостоятельно.

При освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей проводится учебная и (или) производственная практика (по профилю специальности). Производственная практика (по профилю специальности) и учебная практика реализуется обучающимися самостоятельно с представлением и последующей защитой отчёта по практике. Производственная практика (преддипломная) проводится после освоения всех видов промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и профессиональным модулям в организациях на основе договоров, заключаемых между техникумом и организациями.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура".

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

Для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

Лабораторные и практические занятия по дисциплине «Информационные технологии в профессиональной деятельности» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.

Курсовая работа рассматривается как вид учебной работы и выполняется в пределах часов, отводимых на изучение дисциплины (междисциплинарного курса). На весь период обучения по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании предусмотрено выполнение курсовой работы по МДК 02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» профессионального модуля ПМ 02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания».

По итогам семестра проводится промежуточная аттестация, формами аттестации являются: дифференцированный зачет, зачет, экзамен, курсовая работа. Периодичность промежуточной аттестации определяется календарным учебным графиком КГБ ПОУ ХТЭТ.

При освоении программ междисциплинарных курсов в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации является итоговая оценка по результатам текущего контроля знаний, дифференцированный зачет или экзамен, для практик – дифференцированный зачет.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по модулю является экзамен квалификационный, как оценка профессиональных компетенций, сформированных у студента в ходе освоения междисциплинарных курсов, учебной и\или производственной практики.

В учебном году в процессе промежуточной аттестации количество экзаменов не должно превышать 8, а количество зачетов – 10. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Государственная итоговая аттестация является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Тематика выпускных квалификационных работ разрабатывается преподавателями предметно-цикловых комиссий, согласовывается с работодателями и соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Вариативная часть

С целью получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами работодателей, регионального рынка труда и возможностями продолжения образования вариативная часть в объеме 900 часов использована на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и профессиональные модули обязательной части, на ввод новых дисциплин и профессионального модуля и распределена следующим образом:

1) на увеличение объема времени, отведенного на изучение профессиональных модулей обязательной части – 708 часов, в т.ч.:

- на ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания – 300 часов, в т.ч.: МДК 01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания – 110 часов, МДК 01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания – 140 часов, МДК 01.03 Физиология питания, санитария и гигиена – 50 часов;

.- на ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания – 408 часов, в т.ч.: МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания – 300 часов, МДК 02.02 Психология и этика профессиональной деятельности – 50 часов, МДК 02.03 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания – 58 часов.

2) на введение новых учебных дисциплин 192 часа, в т.ч.:

- Русский язык и культура речи - 78 часов;

.- Основы предпринимательства в сфере сервиса - 42 часа;

.- Бизнес-планирование – 36 часов.

.- Планирование карьеры, способы поиска работы и трудоустройства – 36 часов.

Зам.директора по УР

В.Г.Перевальская

| 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 предпринимательства в сфере сервиса |
| ОП.11 | Бизнес- планирование |
| ПМ.01 | Организация питания в организациях общественного питания |
| 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 | Учебная практика |
| ПМ.02 | Организация обслуживания в организациях общественного питания |
| 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 |
| ПМ.03 | Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания |
| МДК.03.01 | Маркетинг в организациях общественного питания |
| ПП.03.01 | Производственная практика |
| ПМ.04 | Контроль качества продукции и услуг общественного питания |
| МДК.04.01 | Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия |
| МДК.04.02 | Контроль качества продукции и услуг общественного питания |
| ПП.04.01 | Производственная практика |
| УП.05.01 | Выполнение работ по профессии официант |
| ОП.12 | Планирование карьеры, способы поиска работы и трудоустройства |
| 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 |
| 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 труд |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.10 | Основы предпринимательства в сфере сервиса |
| ОП.11 | Бизнес- планирование |
| ПМ.01 | Организация питания в организациях общественного питания |
| 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 | Учебная практика |
| ПМ.02 | Организация обслуживания в организациях общественного питания |
| 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 |
| ПМ.03 | Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания |
| МДК.03.01 | Маркетинг в организациях общественного питания |
| ПП.03.01 | Производственная практика |
| ПМ.04 | Контроль качества продукции и услуг общественного питания |
| МДК.04.01 | Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия |
| МДК.04.02 | Контроль качества продукции и услуг общественного питания |
| ПП.04.01 | Производственная практика |
| УП.05.01 | Выполнение работ по профессии официант |
| ОП.12 | Планирование карьеры, способы поиска работы и трудоустройства |
| 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 труд |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.10 | Основы предпринимательства в сфере сервиса |
| ОП.11 | Бизнес- планирование |
| ПМ.01 | Организация питания в организациях общественного питания |
| 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 | Учебная практика |
| ПМ.02 | Организация обслуживания в организациях общественного питания |
| 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 |
| ПМ.03 | Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания |
| МДК.03.01 | Маркетинг в организациях общественного питания |
| ПП.03.01 | Производственная практика |
| ПМ.04 | Контроль качества продукции и услуг общественного питания |
| МДК.04.01 | Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия |
| МДК.04.02 | Контроль качества продукции и услуг общественного питания |
| ПП.04.01 | Производственная практика |
| УП.05.01 | Выполнение работ по профессии официант |
| ОП.12 | Планирование карьеры, способы поиска работы и трудоустройства |
| 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 предпринимательства в сфере сервиса |
| ОП.11 | Бизнес- планирование |
| ПМ.01 | Организация питания в организациях общественного питания |
| 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 | Учебная практика |
| ПП.02.01 | Производственная практика |
| ПМ.03 | Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания |
| МДК.03.01 | Маркетинг в организациях общественного питания |
| ПП.03.01 | Производственная практика |
| ПП.04.01 | Производственная практика |
| УП.05.01 | Выполнение работ по профессии официант |
| ОП.12 | Планирование карьеры, способы поиска работы и трудоустройства |
| 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 |
| УП.01 | Учебная практика |
| ПП.02.01 | Организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов |
| ПП.03.01 | Организация маркетинговой деятельности организаций общественного питания |
| ПП.04.01 | Проведение контроля качества продукции и услуг общественного питания |
| УП.05.01 | Выполнение работ по профессии официант |
| ОП.12 | Планирование карьеры, способы поиска работы и трудоустройства |
| ОК 6. Работать в коллективе и 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 предпринимательства в сфере сервиса |
| ОП.11 | Бизнес- планирование |
| ПМ.01 | Организация питания в организациях общественного питания |
| 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 | Учебная практика |
| ПМ.02 | Организация обслуживания в организациях общественного питания |

| | |
|--|---|
| 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 |
| ПП.03.01 | Производственная практика |
| ПП.04.01 | Производственная практика |
| УП.05.01 | Выполнение работ по профессии официант |
| ОП.12 | Планирование карьеры, способы поиска работы и трудоустройства |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за 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 предпринимательства в сфере сервиса |
| ОП.11 | Бизнес- планирование |
| ПМ.01 | Организация питания в организациях общественного питания |
| МДК.01.01 | Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания |
| МДК.01.02 | Организация и технология производства продукции общественного питания |
| УП.01 | Учебная практика |
| ПМ.02 | Организация обслуживания в организациях общественного питания |
| 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 |
| ПМ.03 | Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания |
| МДК.03.01 | Маркетинг в организациях общественного питания |
| ПП.03.01 | Производственная практика |
| ПП.04.01 | Производственная практика |
| УП.05.01 | Выполнение работ по профессии официант |
| ОП.12 | Планирование карьеры, способы поиска работы и трудоустройства |
| 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 |
| УП.01 | Учебная практика |
| ПП.02.01 | Производственная практика |
| ПП.03.01 | Производственная практика |
| ПП.04.01 | Производственная практика |
| УП.05.01 | Выполнение работ по профессии официант |
| ОП.12 | Планирование карьеры, способы поиска работы и трудоустройства |
| 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 |
| УП.01 | Учебная практика |
| ПП.02.01 | Производственная практика |
| ПП.03.01 | Производственная практика |
| ПП.04.01 | Производственная практика |
| УП.05.01 | Выполнение работ по профессии официант |
| ОП.12 | Планирование карьеры, способы поиска работы и трудоустройства |
| 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 труд |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.10 | Основы предпринимательства в сфере сервиса |
| ОП.11 | Бизнес- планирование |
| ПМ.01 | Организация питания в организациях общественного питания |
| 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 | Учебная практика |

| | |
|-----------|---|
| ПМ.02 | Организация обслуживания в организациях общественного питания |
| 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 |
| ПП.03.01 | Производственная практика |
| ПМ.04 | Контроль качества продукции и услуг общественного питания |
| МДК.04.01 | Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия |
| МДК.04.02 | Контроль качества продукции и услуг общественного питания |
| ПП.04.01 | Производственная практика |
| УП.05.01 | Выполнение работ по профессии официант |
| ОП.12 | Планирование карьеры, способы поиска работы и трудоустройства |

| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ОК 10 |
|--------------|--|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|---------|---------|--------|
| | | ПК 6.1 | ПК 6.2 | | | | | | | | |
| 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 |
| | | ПК 6.1 | ПК 6.2 | | | | | | | | |
| ЕН.00 | Математический и общий естественнонаучный учебный цикл | | ОК 2 | | | | | | | | |
| ЕН.01 | Математика | | ОК 2 | | | | | | | | |
| П.00 | Профессиональный учебный цикл | 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 | ПК 7.1. | ПК 8.1. | ПК 1.5. | ПК 1.6 |
| | | ПК 1.7 | ПК 1.8 | ПК 1.9 | ПК 2.7 | ПК 2.8 | ПК 2.9 | ПК 2.10 | ПК 9.1 | ПК 9.1 | |
| ОП.00 | Общепрофессиональные дисциплины | 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 | ПК 7.1. | ПК 8.1. | | |
| ОП.01 | Экономика организации | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ПК 1.4 | | | | | |
| ОП.02 | Правовое обеспечение | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 10 | ПК 1.4 | | | | |
| ОП.03 | Бухгалтерский учёт | 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 | 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.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.10 | Основы предпринимательства в сфере сервиса | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 6 | ОК 7 | ПК 7.1. | | | |
| ОП.11 | Бизнес-планирование | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 6 | ОК 7 | ПК 8.1. | | | |

| | | | | | | | | | | | |
|-----------|---|-------------|-------------|-------------|--------------|---------------|---------------|---------------|-------------|-------------|--------------|
| ПП.03 | Производственная практика | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ОК 10 |
| | | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | | | | | | | |
| ПМ.04 | Контроль качества продукции и услуг общественного питания | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 10 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| МДК.04.01 | Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 10 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | | | |
| МДК.04.02 | Контроль качества продукции и услуг общественного питания | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 10 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | | | |
| ПП.04 | Производственная практика | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ОК 10 |
| | | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | | | | | | | |
| ПМ.05 | <i>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</i> | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ОК 10 |
| МДК.05.01 | Специфика работы официантов | | | | | | | | | | |
| УП.05.01 | Выполнение работ по профессии официант | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ОК 10 |