



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Институт среднего профессионального образования ФГАОУ ВО "СПбПУ"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.01

код

Организация обслуживания в общественном питании

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

Менеджер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ

3г 10м

год начала подготовки по УП

2019

профиль получаемого профессионального образования

Социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 07.05.2014

№ 465

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь				Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь				26 янв - 1 фев	Февраль				23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель				27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл - 2 авг	Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25	2 - 8		9 - 15	16 - 22	2 - 8	9 - 15		16 - 22	23 - 29	6 - 12	13 - 19		20 - 26	4 - 10	11 - 17	18 - 24		25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23		24 - 31			
	1	2	3	4		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
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
I																	II	II																																					
II																	II	II																																					
III																		II	II																																				
IV																		II	II																																				

Обозначения:

☐ Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

☐ Промежуточная аттестация

☐ Каникулы

☐ 0 Учебная практика

☐ 8 Производственная практика (по профилю специальности)

☐ X Производственная практика (преддипломная)

☐ Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации

☐ III Государственная итоговая аттестация

☐ * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
										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.	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.	нед.	нед.				
I	39	1404	17	612	22	792	2		2											11	52			
II	31	1116	17	612	14	504	1		1	9		9								11	52			
III	30	1080	16	576	14	504	2	1	1	6		6	4		4					10	52			
IV	22	792	9	324	13	468	2	1	1				7	7		4		4	4	2	43			
Всего	122	4392	59	2124	63	2268	7	2	5	15		15	11	7	4	4		4	4	2	34	199		

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Курс 1														Максимальная учебная нагрузка							
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост. (с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная						Семестр 1							Семестр 2															
												Всего	в том числе					Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе								
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.						Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.					Индивид. проект			Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)		3	1	11					2106	602	100	1404	1058	288	58				918	254	52	612	474	120	18			1188	348	48	792	584	168	40						
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3	1	11					2106	602	100	1404	1058	288	58				918	254	52	612	474	120	18			1188	348	48	792	584	168	40						
СО	Среднее (полное) общее образование	3	1	11					2106	602	100	1404	1058	288	58				918	254	52	612	474	120	18			1188	348	48	792	584	168	40						
БД	Базовые дисциплины	2	1	8					1396	397	68	931	655	268	8				637	176	36	425	307	110	8			759	221	32	506	348	158							
БД.01	Русский язык	2							117	33	6	78	78						51	15	2	34	34					66	18	4	44	44				15				
БД.02	Литература			2					175	50	8	117	117						76	21	4	51	51					99	29	4	66	66				15				
БД.03	Иностранный язык			2					175	52	6	117		117					77	22	4	51		51				98	30	2	66		66			12				
БД.04	История			2					176	51	8	117	117						77	22	4	51	51					99	29	4	66	66				14				
БД.05	Обществознание			2					118	34	6	78	78						51	15	2	34	34					67	19	4	44	44				14				
БД.06	Естествознание			2					175	50	8	117	85	24	8				76	21	4	51	35	8	8			99	29	4	66	50	16			4				
БД.07	География	2							114	28	10	76	76						48	10	6	32	32					66	18	4	44	44				14				
БД.08	ОБЖ			2					117	33	6	78	68	10					51	13	4	34	34					66	20	2	44	34	10			4				
БД.09	Физическая культура		1	2					175	50	8	117		117					76	21	4	51		51				99	29	4	66		66			13				
БД.10	Астрономия			1					54	16	2	36	36						54	16	2	36	36												7					
ПД	Профильные дисциплины	1		3					710	205	32	473	403	20	50				281	78	16	187	167	10	10			429	127	16	286	236	10	40						
ПД.01	Математика	2							300	90	10	200	200						102	30	4	68	68					198	60	6	132	132				7				
ПД.02	Информатика			2					176	51	8	117	67		50				77	22	4	51	41		10			99	29	4	66	26		40		8				
ПД.03	Экономика			2					117	31	8	78	58	20					51	13	4	34	24	10				66	18	4	44	34	10			9				
ПД.04	Право			2					117	33	6	78	78						51	13	4	34	34					66	20	2	44	44				14				
																																69.88%	30.12%							
Учебная и производственная (по профилю специальности) практики		час							936			936	нед	26			час				нед				час				нед											
Учебная практика		час							540			540	нед	15			час				нед				час				нед											
Концентрированная		час							540			540	нед	15			час				нед				час				нед											
Рассредоточенная		час											нед				час				нед				час				нед											
Производственная (по профилю специальности) практика		час							396			396	нед	11			час				нед				час				нед											
Концентрированная		час							396			396	нед	11			час				нед				час				нед											
Рассредоточенная		час											нед				час				нед				час				нед											
КОНСУЛЬТАЦИИ по О									100									52						48																
в т.ч. в период обучения по циклам									100									52						48																
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП									300																															
в т.ч. в период обучения по циклам									300																															
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК		12	4	46		2			6188	1796		4392	2527	1543	282		40		866	254		612	474	120	18			1140	348		792	584	168	40		5238	1350			
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)		12	4	46		2			6588	1796	400	4392	2527	1543	282		40		918	254	52	612	474	120	18			1188	348	48	792	584	168	40		5238	1350			
Экзамены (без учета физ. культуры)																																3								
Зачеты (без учета физ. культуры)																																								
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																		1							9															
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																								
Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																								
Контрольные работы (без учета физ. культуры)																																								

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Курс 2										ЦК	Максимальная учебная нагрузка													
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост. (с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная						Индивид. проект (входит в с.р.)	Семестр 3					Семестр 4					Обяз. часть	Вар. часть												
												Всего	в том числе						17 нед					14 нед																		
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.		Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.				Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																			54			36					54			36												
																																							69.88%	30.12%		
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	9	3	35		2			4482	1194	300	2988	1469	1255	224		40		918	256	50	612	343	245	24				756	202	50	504	249	223	32						3132	1350
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		3	9					767	221	48	498	150	348					157	47	8	102	28	74					160	46	10	104	48	56						642	125	
ОГСЭ.02	История			4					60	8	4	48	48																60	8	4	48	48						14	60		
ОГСЭ.03	Иностранный язык			68					210	26	18	166		166					38	2	2	34		34					44	12	4	28		28					12	190	20	
ОГСЭ.04	Физическая культура		357	468					332	154	12	166		166					68	32	2	34		34					56	26	2	28		28					13	332		
ОГСЭ.06	Психология общения			3					51	13	4	34	28	6					51	13	4	34	28	6															14		51	
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл			2					135	35	10	90	66	24					51	13	4	34	34						84	22	6	56	32	24							72	63
ЕН.01	Математика			4					84	22	6	56	32	24															84	22	6	56	32	24						7	72	12
ЕН.02	Экология			3					51	13	4	34	34						51	13	4	34	34																4		51	
П	Профессиональный цикл	9		24		2			3580	938	242	2400	1253	883	224		40		710	196	38	476	281	171	24				512	134	34	344	169	143	32						2418	1162
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	2		13		1			1940	512	126	1302	577	661	44		20		483	134	26	323	180	143					166	42	12	112	35	77							1062	878
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда			4					93	25	6	62	38	24					51	15	2	34	10	24					42	10	4	28	28						10	93		
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации			8					393	106	24	263		263					51	15	2	34		34					62	16	4	42		42					12	205	188	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			3					102	28	6	68	38	30					102	28	6	68	38	30															4	102		
ОП.10	Сервисная деятельность			3					51	13	4	34	24	10					51	13	4	34	24	10															10		51	
ОП.11	Имиджелогия			3					76	21	4	51	41	10					76	21	4	51	41	10															10		76	
ОП.12	Профессиональная эстетика и дизайн			3					76	21	4	51	35	16					76	21	4	51	35	16															10		76	
ОП.13	Кулинарная и кондитерская продукция			4					138	37	8	93	39	54					76	21	4	51	32	19					62	16	4	42	7	35					10		138	
ПМ	Профессиональные модули	7		11		1			1640	426	116	1098	676	222	180		20		227	62	12	153	101	28	24				346	92	22	232	134	66	32						1356	284
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания	1		1					280	76	16	188	118	70					102	30	4	68	52	16					178	46	12	120	66	54							280	
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания								144	40	8	96	56	40					102	30	4	68	52	16					42	10	4	28	4	24					10	144		
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания								74	20	4	50	30	20															74	20	4	50	30	20					10	74		
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена								62	16	4	42	32	10															62	16	4	42	32	10					10	62		
УП.01.01	Учебная практика			4		РП	☐	час	216			216	нед		6				час			нед							час			216	нед	6					10	216		
ПМ.01.ЭК	Экзамен	4																																					10			
	Всего часов с учетом практик								496			404																														
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	2		2		1			766	215	38	513	301	76	116		20		75	22	2	51	27		24				105	31	4	70	42		28					766		
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	5				6			406	113	20	273	137		116		20		75	22	2	51	27		24				105	31	4	70	42		28				10	406		
	Всего часов с учетом практик								982			729																														
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	1		1					113	25	12	76	48	24	4				50	10	6	34	22	12					63	15	6	42	26	12	4					113		
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия								50	10	6	34	22	12					50	10	6	34	22	12															10	50		
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания								63	15	6	42	26	12	4														63	15	6	42	26	12	4				10	63		
УП.04.01	Учебная практика			4		РП	☐	час	108			108	нед		3				час			нед							час			108	нед	3					10	108		
ПМ.04.ЭК	Экзамен	4																																					10			
	Всего часов с учетом практик								221			184																														
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	936			936	нед		26			час				нед						час			324	нед		9								
	Учебная практика							час	540			540	нед		15			час				нед						час			324	нед		9								

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

[illegible]

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Курс 3														ЦК	Максимальная учебная нагрузка								
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост. (с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная						Семестр 5							Семестр 6								Обяз. часть	Вар. часть							
												Всего	в том числе					16 нед							14 нед																
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.			Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)														54	36						54	36																			
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	9	3	35		2		4482	1194	300	2988	1469	1255	224		40		864	238	50	576	264	178	114		20		756	202	50	504	225	249	10		20		69.88%	30.12%		
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		3	9				767	221	48	498	150	348					170	50	8	112	38	74					88	26	6	56		56					642	125		
ОГСЭ.01	Основы философии			5				60	8	4	48	38	10					60	8	4	48	38	10							4	28		28					14	60		
ОГСЭ.03	Иностранный язык			68				210	26	18	166		166					46	12	2	32		32					32										12	190	20	
ОГСЭ.04	Физическая культура		357	468				332	154	12	166		166					64	30	2	32		32					56	26	2	28		28					13	332		
П	Профессиональный цикл	9		24		2		3580	938	242	2400	1253	883	224		40		694	188	42	464	226	104	114		20		668	176	44	448	225	193	10		20			2418	1162	
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	2		13		1		1940	512	126	1302	577	661	44		20		168	48	8	112	24	68			20		332	88	20	224	95	129						1062	878	
ОП.01	Экономика организации	5				5		96	26	6	64	24	20			20		96	26	6	64	24	20			20												9	96		
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности			6				104	28	6	70	37	33															104	28	6	70	37	33						14	104	
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации			8				180	47	12	121	71	50															62	16	4	42	30	12						9	180	
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности			6				104	28	6	70	28	42															104	28	6	70	28	42						8	104	
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации			8				393	106	24	263		263					72	22	2	48		48					62	16	4	42		42						12	205	188
ПМ	Профессиональные модули	7		11		1		1640	426	116	1098	676	222	180		20		526	140	34	352	202	36	114				336	88	24	224	130	64	10		20			1356	284	
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	2		2		1		766	215	38	513	301	76	116		20		334	96	14	224	134	36	54				252	66	18	168	98	40	10		20			766		
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	5				6		406	113	20	273	137		116		20		142	40	6	96	42		54				84	20	8	56	26		10		20			10	406	
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности			6				90	24	6	60	40	20					48	14	2	32	22	10					42	10	4	28	18	10						10	90	
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания							270	78	12	180	124	56					144	42	6	96	70	26					126	36	6	84	54	30						9	270	
УП.02.01	Учебная практика			6		РП	□	час	216			216	нед		6			час				нед						час			216	нед	6						10	216	
ПМ.02.ЭК	Экзамен	6																																					10		
	Всего часов с учетом практик							982			729																														
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	1		3				192	44	20	128	68		60				192	44	20	128	68		60																100	92
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии официант			5				96	22	10	64	24		40				96	22	10	64	24		40															10	50	46
МДК.05.02	Выполнение работ по профессии бариста			5				96	22	10	64	44		20				96	22	10	64	44		20															10	50	46
ПП.05.01	Производственная практика			6		РП	□	час	144			144	нед		4			час				нед						час			144	нед	4						10	144	
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	6																																					10		
	Всего часов с учетом практик							336			272																														
ПМ.06	Организация обслуживания в гостиницах	1		2				192	46	18	128	92	36															84	22	6	56	32	24							192	
МДК.06.01	Организация обслуживания в гостиницах			6				84	22	6	56	32	24															84	22	6	56	32	24						10		84
	Всего часов с учетом практик							336			272																														
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики						час	936			936	нед		26			час				нед							час			360	нед		10							
	Учебная практика						час	540			540	нед		15			час				нед							час			216	нед		6							
	Концентрированная						час	540			540	нед		15			час				нед							час			216	нед		6							
	Рассредоточенная						час					нед					час				нед							час				нед									
	Производственная (по профилю специальности) практика						час	396			396	нед		11			час				нед							час			144	нед		4							
	Концентрированная						час	396			396	нед		11			час				нед							час			144	нед		4							
	Рассредоточенная						час					нед					час				нед							час				нед									
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О											100																													
	в т.ч. в период обучения по циклам											100																													

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Курс 3														ЦК	Максимальная учебная нагрузка								
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост. (с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная						Индивид. проект (входит в с.р.)	Семестр 5							Семестр 6															
												Всего	в том числе						Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	16 нед					14 нед													
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.						Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.		Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект		
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП											300												50																	
	в т.ч. в период обучения по циклам											300												50																	
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	12	4	46		2			6188	1796		4392	2527	1543	282		40		814	238		576	264	178	114		20		706	202		504	225	249	10		20			5238	1350
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	12	4	46		2			6588	1796	400	4392	2527	1543	282		40		864	238	50	576	264	178	114		20		756	202	50	504	225	249	10		20			5238	1350
	Экзамены (без учета физ. культуры)																						2																		
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																								
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																						3																		
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																								
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																								
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																						1																		

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам и семестрам																				ЦК	Максимальная учебная нагрузка										
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Саност.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная						Семестр 7										Семестр 8																						
												Всего	в том числе					Максим.	Саност.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Максим.	Саност.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Индивид. проект														
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.					Индивид. проект (входит в с.р.)	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия					Курс. проектир.	Индивид. проект	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия		Семинар. занятия	Курс. проектир.				Индивид. проект								
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																			54			36											54				36													
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	9	3	35		2			4482	1194	300	2988	1469	1255	224		40		486	114	48	324	162	162					702	182	52	468	226	198	44						69.88%	30.12%								
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		3	9					767	221	48	498	150	348					110	28	10	72	36	36					82	24	6	52		52						3132	1350									
ОГСЭ.03	Иностранный язык			68					210	26	18	166		166					20		2	18		18					30		4	26		26						642	125									
ОГСЭ.04	Физическая культура		357	468					332	154	12	166		166					36	16	2	18		18					52	24	2	26		26						12	190	20								
ОГСЭ.05	История культуры			7					54	12	6	36	36						54	12	6	36	36																	13	332									
П	Профессиональный цикл	9		24		2			3580	938	242	2400	1253	883	224		40		376	86	38	252	126	126					620	158	46	416	226	146	44						14		54							
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	2		13		1			1940	512	126	1302	577	661	44		20		268	62	26	180	66	114					523	138	34	351	177	130	44							2418	1162							
ОП.03	Бухгалтерский учет			8					145	38	10	97	49	48					67	18	4	45	21	24					78	20	6	52	28	24						9	100	45								
ОП.04	Документационное обеспечение управления			8					78	20	6	52	32	20															78	20	6	52	32	20							10	78								
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации			8					180	47	12	121	71	50					40	9	4	27	12	15					78	22	4	52	29	23							9	180								
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации			8					393	106	24	263		263					68	17	6	45		45					78	20	6	52		52							12	205	188							
ОП.14	Международный сервис и современные технологии обслуживания	8							145	36	12	97	68	29					67	16	6	45	27	18					78	20	6	52	41	11							10		145							
ОП.15	Организация и технология обслуживания в барах			8					159	38	12	109	53	12	44				26	2	6	18	6	12					133	36	6	91	47		44							10		159						
ПМ	Профессиональные модули	7		11		1			1640	426	116	1098	676	222	180		20		108	24	12	72	60	12					97	20	12	65	49	16								1356	284							
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	1		1					97	20	12	65	49	16															97	20	12	65	49	16								97								
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания								97	20	12	65	49	16															97	20	12	65	49	16								10	97							
ПП.03.01	Производственная практика			7		РП	□	час	108			108	нед		3				час			108	нед	3					час			нед										10	108							
ПМ.03.ЭК	Экзамен	8																																								10								
	Всего часов с учетом практик								205			173																																						
ПМ.06	Организация обслуживания в гостиницах	1		2					192	46	18	128	92	36					108	24	12	72	60	12																			192							
МДК.06.02	Маркетинг гостиничных услуг								108	24	12	72	60	12					108	24	12	72	60	12																		10	108							
ПП.06.01	Производственная практика			7		РП	□	час	144			144	нед		4				час			144	нед	4					час			нед										10	144							
ПМ.06.ЭК	Экзамен	7																																								10								
	Всего часов с учетом практик								336			272																																						
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	936			936	нед		26			час				252	нед		7			час				нед																		
	Учебная практика							час	540			540	нед		15			час				нед						час				нед																		
	Концентрированная							час	540			540	нед		15			час				нед						час				нед																		
	Рассредоточенная							час					нед					час				нед						час				нед																		
	Производственная (по профилю специальности) практика							час	396			396	нед		11			час				252	нед		7			час				нед																		
	Концентрированная							час	396			396	нед		11			час				252	нед		7			час				нед																		
	Рассредоточенная							час					нед					час				нед						час				нед																		
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8		РП	□	час	144			144	нед		4			час				нед						час			144	нед	4								10	144								
	Государственная итоговая аттестация							час	216			216	нед		6			час				нед						час			216	нед	6																	
	Подготовка выпускной квалификационной работы							час	144			144	нед		4			час				нед						час			144	нед	4								10	144								
	Защита выпускной квалификационной работы							час	72			72	нед		2			час				нед						час			72	нед	2								10	72								
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О											100																																						
	в т.ч. в период обучения по циклам											100																																						
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП											300											48								52																			

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Распределение по курсам и семестрам																			ЦК	Максимальная учебная нагрузка		
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост. (с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Обязательная					Индивид. проект (входит в с.р.)	Семестр 7									Семестр 8											
													в том числе						9 нед.					13 нед.															
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.		Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе				Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе				Индивид. проект				
																															Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия					Курс. проектир.
в т.ч. в период обучения по циклам										300					48									52															
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК		12	4	46		2		6188	1796		4392	2527	1543	282		40	438	114		324	162	162				650	182		468	226	198	44				5238	1350		
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)		12	4	46		2		6588	1796	400	4392	2527	1543	282		40	486	114	48	324	162	162				702	182	52	468	226	198	44				5238	1350		
Экзамены (без учета физ. культуры)												1										2																	
Зачеты (без учета физ. культуры)																																							
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)												3										7																	
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																							
Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																							
Контрольные работы (без учета физ. культуры)																																							

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	ОП.10 Сервисная деятельность	▼	□	□
				[3]	ОП.12 Профессиональная эстетика и дизайн	▼	□	
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	ОГСЭ.06 Психология общения	▼	□	□
				[3]	ОП.11 Имиджология	▼	□	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

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	История культуры
	ОГСЭ.06	Психология общения
	ЕН.02	Экология
	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	Сервисная деятельность
	ОП.11	Имиджелогия
	ОП.12	Профессиональная эстетика и дизайн
	ОП.13	Кулинарная и кондитерская продукция
	ОП.14	Международный сервис и современные технологии обслуживания
	ОП.15	Организация и технология обслуживания в барах
	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
	УП.02.01	Учебная практика
	МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
	ПП.03.01	Производственная практика
	МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
	МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
	УП.04.01	Учебная практика
	МДК.05.01	Выполнение работ по профессии официант
	МДК.05.02	Выполнение работ по профессии бариста
	ПП.05.01	Производственная практика
	МДК.06.01	Организация обслуживания в гостиницах
	МДК.06.02	Маркетинг гостиничных услуг
	ПП.06.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
		Защита выпускной квалификационной работы
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	История культуры
	ОГСЭ.06	Психология общения
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экология
	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	Сервисная деятельность
	ОП.11	Имиджелогия
	ОП.12	Профессиональная эстетика и дизайн
	ОП.13	Кулинарная и кондитерская продукция
	ОП.14	Международный сервис и современные технологии обслуживания
	ОП.15	Организация и технология обслуживания в барах
	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
	УП.02.01	Учебная практика
	МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
	ПП.03.01	Производственная практика
	МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
	МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
	УП.04.01	Учебная практика
	МДК.05.01	Выполнение работ по профессии официант
	МДК.05.02	Выполнение работ по профессии бариста
	ПП.05.01	Производственная практика
	МДК.06.01	Организация обслуживания в гостиницах
	МДК.06.02	Маркетинг гостиничных услуг
	ПП.06.01	Производственная практика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
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	История культуры
ОГСЭ.06	Психология общения
ЕН.02	Экология
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	Сервисная деятельность
ОП.12	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.13	Кулинарная и кондитерская продукция
ОП.14	Международный сервис и современные технологии обслуживания
ОП.15	Организация и технология обслуживания в барах
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
УП.02.01	Учебная практика
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
УП.04.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Организация обслуживания в гостиницах
МДК.06.02	Маркетинг гостиничных услуг
ПП.06.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
ОК 4		Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.05	История культуры
	ОГСЭ.06	Психология общения
	ЕН.02	Экология
	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	Сервисная деятельность
	ОП.12	Профессиональная эстетика и дизайн
	ОП.13	Кулинарная и кондитерская продукция
	ОП.14	Международный сервис и современные технологии обслуживания
	ОП.15	Организация и технология обслуживания в барах
	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
	УП.02.01	Учебная практика
	МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
	ПП.03.01	Производственная практика
	УП.04.01	Учебная практика
	МДК.05.01	Выполнение работ по профессии официант
	МДК.05.02	Выполнение работ по профессии бариста
	ПП.05.01	Производственная практика
	МДК.06.01	Организация обслуживания в гостиницах
	МДК.06.02	Маркетинг гостиничных услуг
	ПП.06.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ОК 5		Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.05	История культуры
	ОГСЭ.06	Психология общения
	ЕН.02	Экология

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.12	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.13	Кулинарная и кондитерская продукция
ОП.15	Организация и технология обслуживания в барах
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
УП.01.01	Учебная практика
УП.02.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
УП.04.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Организация обслуживания в гостиницах
МДК.06.02	Маркетинг гостиничных услуг
ПП.06.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
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	История культуры
ОГСЭ.06	Психология общения
ЕН.02	Экология
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.12	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.13	Кулинарная и кондитерская продукция
ОП.14	Международный сервис и современные технологии обслуживания
ОП.15	Организация и технология обслуживания в барах
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
УП.02.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
УП.04.01	Учебная практика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	МДК.05.01	Выполнение работ по профессии официант
	МДК.05.02	Выполнение работ по профессии бариста
	ПП.05.01	Производственная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
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	История культуры
	ОГСЭ.06	Психология общения
	ЕН.02	Экология
	ОП.03	Бухгалтерский учет
	ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.10	Сервисная деятельность
	ОП.12	Профессиональная эстетика и дизайн
	ОП.13	Кулинарная и кондитерская продукция
	ОП.15	Организация и технология обслуживания в барах
	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
	УП.02.01	Учебная практика
	МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
	ПП.03.01	Производственная практика
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
	МДК.06.01	Организация обслуживания в гостиницах
	МДК.06.02	Маркетинг гостиничных услуг
	ПП.06.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ОК 8		Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	История культуры
ОГСЭ.06	Психология общения
ЕН.02	Экология
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.12	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.13	Кулинарная и кондитерская продукция
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
УП.01.01	Учебная практика
УП.02.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
УП.04.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Организация обслуживания в гостиницах
МДК.06.02	Маркетинг гостиничных услуг
ПП.06.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	История культуры
ОГСЭ.06	Психология общения
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Имиджелогия
ОП.12	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.13	Кулинарная и кондитерская продукция
ОП.14	Международный сервис и современные технологии обслуживания
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
УП.01.01	Учебная практика
УП.02.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
УП.04.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПП.06.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	История культуры
ОГСЭ.06	Психология общения
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.13	Кулинарная и кондитерская продукция
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
УП.02.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
УП.04.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПП.06.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ОГСЭ.06	Психология общения
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Международный сервис и современные технологии обслуживания
ОП.15	Организация и технология обслуживания в барах
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
	Подготовка выпускной квалификационной работы

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.2		Организовывать выполнение заказов потребителей.
	ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
	ОП.10	Сервисная деятельность
	ОП.11	Имиджология
	ОП.12	Профессиональная эстетика и дизайн
	ОП.13	Кулинарная и кондитерская продукция
	ОП.14	Международный сервис и современные технологии обслуживания
	ОП.15	Организация и технология обслуживания в барах
	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
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.3		Контролировать качество выполнения заказа.
	ОП.13	Кулинарная и кондитерская продукция
	ОП.15	Организация и технология обслуживания в барах
	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
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.4		Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
	ОГСЭ.06	Психология общения
	ЕН.02	Экология
	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.12	Профессиональная эстетика и дизайн
	ОП.14	Международный сервис и современные технологии обслуживания
	ОП.15	Организация и технология обслуживания в барах
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания
	МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена
УП.01.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.1	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
ЕН.02	Экология
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.11	Имиджелогия
ОП.12	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.14	Международный сервис и современные технологии обслуживания
ОП.15	Организация и технология обслуживания в барах
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания
УП.02.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
ОГСЭ.06	Психология общения
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
УП.02.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.3	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
УП.02.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
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.12	Профессиональная эстетика и дизайн
ОП.15	Организация и технология обслуживания в барах
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания
УП.02.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.5	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
УП.02.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.6	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
ОГСЭ.06	Психология общения
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
ОП.10	Сервисная деятельность
ОП.11	Имиджология
ОП.15	Организация и технология обслуживания в барах
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности
УП.02.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.1	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
ОГСЭ.06	Психология общения
ЕН.02	Экология
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОП.15	Организация и технология обслуживания в барах
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
ПП.03.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.2	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
ОГСЭ.06	Психология общения
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОП.15	Организация и технология обслуживания в барах
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПП.03.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.3	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОП.11	Имиджелогия
ОП.14	Международный сервис и современные технологии обслуживания
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
ПП.03.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
ЕН.02	Экология
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.13	Кулинарная и кондитерская продукция
ОП.15	Организация и технология обслуживания в барах
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
УП.04.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.2	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.15	Организация и технология обслуживания в барах
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
УП.04.01	Учебная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания.
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.13	Кулинарная и кондитерская продукция
ОП.15	Организация и технология обслуживания в барах
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
УП.04.01	Учебная практика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.1		Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности с простой, средней и сложной сервировкой столов: ресторанах, кафе, барах
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.05.01	Выполнение работ по профессии официант
	МДК.05.02	Выполнение работ по профессии бариста
	ПП.05.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.2		Обслуживать приемы, банкеты, семейные обеды, тематические вечера, балы, дегустации блюд национальных кухонь
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.05.01	Выполнение работ по профессии официант
	МДК.05.02	Выполнение работ по профессии бариста
	ПП.05.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.3		Оказывать посетителям помощь в выборе блюд и напитков
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.05.01	Выполнение работ по профессии официант
	МДК.05.02	Выполнение работ по профессии бариста
	ПП.05.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.4		Производить расчет с посетителями согласно счету
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.05.01	Выполнение работ по профессии официант
	МДК.05.02	Выполнение работ по профессии бариста
	ПП.05.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.5		Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического и контрольно-кассового оборудования
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.05.01	Выполнение работ по профессии официант
	МДК.05.02	Выполнение работ по профессии бариста
	ПП.05.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПК 6.1	Принимать участие в укомплектовании гостиницы работниками необходимых профессий, специальностей и квалификации.
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.06.01	Организация обслуживания в гостиницах
ПП.06.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.2	Выявлять потребности потребителей услуг гостиничного сервиса.
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.06.02	Маркетинг гостиничных услуг
ПП.06.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.3	Формировать спрос потребителей на услуги общественного питания в гостиницах и стимулировать сбыт.
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.06.02	Маркетинг гостиничных услуг
ПП.06.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.4	Осуществлять руководство персоналом административно-хозяйственной службы гостиницы
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.06.01	Организация обслуживания в гостиницах
ПП.06.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.5	Осуществлять прием и размещение гостей
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.06.01	Организация обслуживания в гостиницах
ПП.06.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
НО	Начальное общее образование												
ОО	Основное общее образование												
БД	Базовые дисциплины												
БД.01	Русский язык												
БД.02	Литература												
БД.03	Иностранный язык												
БД.04	История												
БД.05	Обществознание												
БД.06	Естествознание												
БД.07	География												
БД.08	ОБЖ												
БД.09	Физическая культура												
БД.10	Астрономия												
ПД	Профильные дисциплины												
ПД.01	Математика												
ПД.02	Информатика												
ПД.03	Экономика												
ПД.04	Право												
ПОО	Предлагаемые ОО												
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК 1 ПК 2.2	ОК 2 ПК 2.6	ОК 3 ПК 3.1	ОК 4 ПК 3.2	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.4
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	История культуры	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10		
ОГСЭ.06	Психология общения	ОК 1 ПК 2.2	ОК 2 ПК 2.6	ОК 3 ПК 3.1	ОК 4 ПК 3.2	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.4
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 3.1	ПК 4.1
ЕН.01	Математика	ОК 2											
ЕН.02	Экология	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 3.1	ПК 4.1
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1 ПК 1.3 ПК 4.3	ОК 2 ПК 1.4	ОК 3 ПК 2.1	ОК 4 ПК 2.2	ОК 5 ПК 2.4	ОК 6 ПК 2.5	ОК 7 ПК 2.6	ОК 8 ПК 3.1	ОК 9 ПК 3.2	ОК 10 ПК 3.3	ПК 1.1 ПК 4.1	ПК 1.2 ПК 4.2
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				

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ОК 1	ОК 4	ОК 5	ПК 2.4								
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.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	Сервисная деятельность	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.2	ПК 2.6	
ОП.11	Имиджелогия	ОК 1	ОК 2	ОК 9	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.6	ПК 3.3					
ОП.12	Профессиональная эстетика и дизайн	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.2	ПК 1.4	ПК 2.1
		ПК 2.4											
ОП.13	Кулинарная и кондитерская продукция	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 4.1	ПК 4.3										
ОП.14	Международный сервис и современные технологии обслуживания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 6	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 3.3	
ОП.15	Организация и технология обслуживания в барах	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1
		ПК 2.4	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3					
ПМ	Профессиональные модули												
ПМ.01	Организация питания 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										
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										
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 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6								
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 2.4				
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ОК 7	ОК 10	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 2.2	ПК 2.3	ПК 2.5			
УП.02.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6								
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 3.1	ПК 3.2
		ПК 3.3											
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	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 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	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							

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 10	ПК 4.2	ПК 4.3						
УП.04.01	Учебная практика	ОК 1 ПК 4.3	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 1 ПК 5.3	ОК 2 ПК 5.4	ОК 3 ПК 5.5	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 5.1	ПК 5.2
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии официант	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5			
МДК.05.02	Выполнение работ по профессии бариста	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5			
ПП.05.01	Производственная практика	ОК 1 ПК 5.3	ОК 2 ПК 5.4	ОК 3 ПК 5.5	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 5.1	ПК 5.2
ПМ.06	Организация обслуживания в гостиницах	ОК 1 ПК 6.3	ОК 2 ПК 6.4	ОК 3 ПК 6.5	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 6.1	ПК 6.2
МДК.06.01	Организация обслуживания в гостиницах	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 8	ПК 6.1	ПК 6.4	ПК 6.5		
МДК.06.02	Маркетинг гостиничных услуг	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 8	ПК 6.2	ПК 6.3			
ПП.06.01	Производственная практика	ОК 1 ПК 6.3	ОК 2 ПК 6.4	ОК 3 ПК 6.5	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 6.1	ПК 6.2
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	ОК 1 ПК 1.3 ПК 4.2	ОК 2 ПК 1.4 ПК 4.3	ОК 3 ПК 2.1 ПК 5.1	ОК 4 ПК 2.2 ПК 5.2	ОК 5 ПК 2.3 ПК 5.3	ОК 6 ПК 2.4 ПК 5.4	ОК 7 ПК 2.5 ПК 5.5	ОК 8 ПК 2.6 ПК 6.1	ОК 9 ПК 3.1 ПК 6.2	ОК 10 ПК 3.2 ПК 6.3	ПК 1.1 ПК 3.3 ПК 6.4	ПК 1.2 ПК 4.1 ПК 6.5
	Государственная итоговая аттестация	ОК 1 ПК 1.3 ПК 4.2	ОК 2 ПК 1.4 ПК 4.3	ОК 3 ПК 2.1 ПК 5.1	ОК 4 ПК 2.2 ПК 5.2	ОК 5 ПК 2.3 ПК 5.3	ОК 6 ПК 2.4 ПК 5.4	ОК 7 ПК 2.5 ПК 5.5	ОК 8 ПК 2.6 ПК 6.1	ОК 9 ПК 3.1 ПК 6.2	ОК 10 ПК 3.2 ПК 6.3	ПК 1.1 ПК 3.3 ПК 6.4	ПК 1.2 ПК 4.1 ПК 6.5
	Подготовка выпускной квалификационной работы	ОК 1 ПК 1.3 ПК 4.2	ОК 2 ПК 1.4 ПК 4.3	ОК 3 ПК 2.1 ПК 5.1	ОК 4 ПК 2.2 ПК 5.2	ОК 5 ПК 2.3 ПК 5.3	ОК 6 ПК 2.4 ПК 5.4	ОК 7 ПК 2.5 ПК 5.5	ОК 8 ПК 2.6 ПК 6.1	ОК 9 ПК 3.1 ПК 6.2	ОК 10 ПК 3.2 ПК 6.3	ПК 1.1 ПК 3.3 ПК 6.4	ПК 1.2 ПК 4.1 ПК 6.5
	Защита выпускной квалификационной работы	ОК 1 ПК 1.3 ПК 4.2	ОК 2 ПК 1.4 ПК 4.3	ОК 3 ПК 2.1 ПК 5.1	ОК 4 ПК 2.2 ПК 5.2	ОК 5 ПК 2.3 ПК 5.3	ОК 6 ПК 2.4 ПК 5.4	ОК 7 ПК 2.5 ПК 5.5	ОК 8 ПК 2.6 ПК 6.1	ОК 9 ПК 3.1 ПК 6.2	ОК 10 ПК 3.2 ПК 6.3	ПК 1.1 ПК 3.3 ПК 6.4	ПК 1.2 ПК 4.1 ПК 6.5
	Подготовка к государственным экзаменам												
	Проведение государственных экзаменов												

ПРАКТИКИ

Индекс	Наименование практики	Сем.	Неделя	Часов	Подгрупп	Руководство, час.			Форма аттестации	Норма на контроль, час.			ЦК
УП	Учебная практика												
УП.01.01	Учебная практика (ПМ.01)	4	6	216		☐ на студ.		☒ на подгр.	ДифЗач	☒ на студ.		☐ на подгр.	
УП.04.01	Учебная практика (ПМ.04)	4	3	108		☐ на студ.		☒ на подгр.	ДифЗач	☒ на студ.		☐ на подгр.	
УП.02.01	Учебная практика (ПМ.02)	6	6	216		☐ на студ.		☒ на подгр.	ДифЗач	☒ на студ.		☐ на подгр.	
ПП	Производственная практика (по профилю специальности)												
ПП.05.01	Производственная практика (ПМ.05)	6	4	144		☐ на студ.		☒ на подгр.	ДифЗач	☒ на студ.		☐ на подгр.	
ПП.03.01	Производственная практика (ПМ.03)	7	3	108		☐ на студ.		☒ на подгр.	ДифЗач	☒ на студ.		☐ на подгр.	
ПП.06.01	Производственная практика (ПМ.06)	7	4	144		☐ на студ.		☒ на подгр.	ДифЗач	☒ на студ.		☐ на подгр.	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)												

Государственная итоговая аттестация

Вид работ	Часов			ЦК
Выпускная квалификационная работа				
Руководство	☒ на студ.	12	☐ на подгр.	
Рецензирование	☒ на студ.		☐ на подгр.	
Нормоконтроль	☒ на студ.	0.5	☐ на подгр.	
Консультации по				
Охрана труда	☒ на студ.	0.5	☐ на подгр.	
	☒ на студ.		☐ на подгр.	
	☒ на студ.		☐ на подгр.	
	☒ на студ.		☐ на подгр.	
	☒ на студ.		☐ на подгр.	
	☒ на студ.		☐ на подгр.	
	☒ на студ.		☐ на подгр.	
	☒ на студ.		☐ на подгр.	
	☒ на студ.		☐ на подгр.	
Председатель ГАК	☒ на студ.	0.5	☐ на подгр.	
Члены ГАК				
1	☒ на студ.	0.5	☐ на подгр.	
2	☒ на студ.	0.5	☐ на подгр.	
3	☒ на студ.	0.5	☐ на подгр.	
4	☒ на студ.	0.5	☐ на подгр.	
5	☒ на студ.		☐ на подгр.	
6	☒ на студ.		☐ на подгр.	
7	☒ на студ.		☐ на подгр.	
8	☒ на студ.		☐ на подгр.	
9	☒ на студ.		☐ на подгр.	
10	☒ на студ.		☐ на подгр.	
Государственный экзамен				
Председатель ГАК	☒ на студ.		☐ на подгр.	
Члены ГАК				
1	☒ на студ.		☐ на подгр.	
2	☒ на студ.		☐ на подгр.	
3	☒ на студ.		☐ на подгр.	
4	☒ на студ.		☐ на подгр.	
5	☒ на студ.		☐ на подгр.	
6	☒ на студ.		☐ на подгр.	
7	☒ на студ.		☐ на подгр.	
8	☒ на студ.		☐ на подгр.	
9	☒ на студ.		☐ на подгр.	
10	☒ на студ.		☐ на подгр.	

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	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 общественном питании
11	Организации и технологии обслуживания в барах
12	Менеджмента и управления персоналом
13	Маркетинга
14	Психологии и этики профессиональной деятельности
15	Бухгалтерского учета
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	Банкетный зал
3	Актный зал

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1.1. Нормативная база реализации ППССЗ .

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) Института среднего профессионального образования федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования "Санкт-Петербургский государственный политехнический университет Петра Великого" (далее - ИСПО ФГАОУ ВО "СПбПУ") разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 465 от 07 мая 2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 32672 от 11 июня 2014 г.), 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ППССЗ с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Учебный план разработан в соответствии со следующими документами:

– Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 (зарегистрирован Минюстом России 30 июля 2013 г. №29200) об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО; – Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 №885/390 «О практической подготовке обучающихся».; – Разъяснениями (рекомендациями) ФИРО по формированию учебного плана ОПОП СПО (с учётом письма №12-696 Министерства образования и науки РФ от 20.10.2010 "О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП СПО"), в том числе - с разъяснениями по реализации ФГОС среднего (полного) общего образования в пределах ОПОП СПО с учётом профиля профессионального образования; – Приказом Минобрнауки Российской Федерации от 7 июня 2017 № 506 "О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования"; – Положением об организации учебного процесса в ИСПО СПбПУ.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебные занятия начинаются с 1 сентября текущего года. Максимальная недельная учебная нагрузка студентов не превышает 54 академических часа и включает в себя все виды учебной работы в образовательном учреждении и вне его: обязательные учебные занятия (36 академических часов в неделю), консультации и самостоятельную работу. Занятия проводятся парами, продолжительностью 1 час 30 минут. Оценка знаний студентов осуществляется по пятибалльной системе. Все дисциплины и профессиональные модули учебного плана имеют завершающую форму контроля: зачет, дифференцированный зачет, экзамен по модулю. Контроль и оценка процесса и результатов освоения ППССЗ осуществляется в соответствии с Положением об организации учебного процесса в ИСПО СПбПУ. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период. Учебная и производственная практика в количестве 26 недель проводится концентрировано в несколько периодов в рамках профессиональных модулей. На весь период обучения предусмотрено выполнение двух курсовых работ. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по дисциплине или модулю и выполняется в пределах времени, отведенного на его изучение. При проведении практических занятий, при работе на ВЦ, изучении иностранного языка учебная группа может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек. Консультации для студентов предусматриваются в объеме 4 часов на одного студента на каждый год обучения, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования. Консультации в период промежуточной аттестации и подготовки к государственной (итоговой) аттестации учитываются в общем объеме часов на консультации. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные – определены Положением об организации учебного процесса в ИСПО СПбПУ.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППССЗ СПО сформирован в соответствии с Разъяснениями по реализации ФГОС среднего (полного) общего образования в пределах ППССЗ СПО с учётом профиля профессионального образования. При этом срок освоения ППССЗ увеличивается на 52 недели: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) составляет 39 недель; промежуточная аттестация 2 недели, каникулы - 11 недель. Все дисциплины (кроме Астрономии) осваиваются в течение двух семестров, поэтому предусмотренные формы промежуточной аттестации запланированы только во втором семестре (за исключением аттестации по физической культуре и Астрономии). Для оценки результатов освоения программ дисциплин в первом семестре используются как традиционная форма контроля знаний, так и накопительная система оценивания. По окончании теоретического обучения в конце второго семестра запланирована экзаменационная сессия (2 недели). В течение этого времени студенты сдают 3 экзамена.

1.4. Формирование вариативной части ППССЗ

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Вариативная часть ППССЗ составлена в рамках установленных ФГОС с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона и направлена на удовлетворение личностных наклонностей студентов в сфере профессиональных интересов. Вариативная часть представлена дисциплинами «История культуры», "Психология общения", "Экология", общепрофессиональными дисциплинами «Сервисная деятельность», «Имиджелогия», «Профессиональная эстетика и дизайн», "Кулинарная и кондитерская продукция", "Международный сервис и современные технологии обслуживания", "Организация и технология обслуживания в барах", МДК.06.01 "Организация обслуживания в гостиницах", МДК.06.02 "Маркетинг гостиничных услуг" и увеличением количества часов на общеобразовательный цикл и на профессиональные модули. Формирование вариативной части произведено в соответствии с решением заседания ПЦК, с решением методического совета института, со служебными записками от председателей ПЦК.

1.5. Оценка качества освоения ППССЗ

Основными формами промежуточной аттестации являются экзамен, экзамен квалификационный, зачёт, дифференцированный зачёт. Для дисциплин, не имеющих указанных видов аттестаций, предусматриваются другие формы контроля, использующие процедуры текущего контроля знаний. Форма проведения экзаменов – устная и письменная. По завершении освоения программы профессионального модуля проводится экзамен (квалификационный) с целью проверки готовности студента к выполнению указанного вида профессиональной деятельности. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачётов – 10 (без учёта физической культуры). Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы – дипломного проекта или дипломной работы. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. На государственную итоговую аттестацию отводится 6 недель.

Согласовано

Заместитель директора по учебно-методической работе

Заведующий отделением

Заведующий учебной частью

Председатели предметно-цикловых комиссий:

ЦК № 4

ЦК № 7

ЦК № 8

ЦК № 9

ЦК № 10

ЦК № 12

ЦК № 13

ЦК № 14

ЦК № 15

Е.Г. Конакина

В.В. Чертовская

Е.Б.Голубенко

Н.В. Ивойлова

Е.В. Кудрявцева

Е.Т. Малькова

А.В. Щербак

Н.А. Кухаренкова

М.Н. Гусарова

Е.Л. Моторина

Т.Ю.Цветкова

Е.В. Лявданская