Министерство образования и науки Самарской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

C=RU, O=ГБПОУ СГКСТД,
CN=Директор - Санникова Татьяна Александровна,
E=poo_sgkstd_su@samara.edu.ru
00f6e3fae9e654cbc1
2021.03.28 12:16:09+04'00'

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ СГКСТД
Санникова Т.А
«01» июня 2020 года.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

государственного бюджетного профессионального образовательного

учреждения Самарской области

«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

по специальности среднего профессионального образования

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

базовой подготовки

Квалификация: менеджер

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения ППССЗ - 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования – социально - экономический

Срок начала подготовки – 2020 год

Группа ОП – 5

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации программы подготовки специалистов среднего звена

Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна» (далее - ГБПОУ СГКСТД) разработан в соответствии с:

– Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- федеральным государственным образовательным стандартом (далее - ФГОС) среднего профессионального образования (далее - СПО) по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании,** утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014г. № 465, зарегистрирован в Минюсте Российской Федерации от 11 июня 2014г. № 32672;

- профессиональным стандартом Руководитель предприятия питания, утвержденным приказом Минтруда России от 07.05.2015 №281н;

- профессиональным стандартом Официант/бармен, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 №910н;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464»;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2014 г. № 31 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464»;

– приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы среднего профессионального образования»;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.08.2016 № 1061 «О внесении изменения в Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291»;

- приказом 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»;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.01.2014 № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968»;

- письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных

государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- письмом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об уточнении Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.)», одобрено Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» протокол № 3 от 25 мая 2017 г;
- письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 г. №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования»;
- письмом Минобрнауки РФ от 30.08.2019г. №16/2806 (вместе с Примерной программой учебного элемента «Принципы и практики бережливого производства»;
- методическими рекомендациями по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования в Самарской области (на основании письма от 12.07.2018 № 380);
- методическими рекомендациями по реализации "ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере" в федеральных государственных образовательных стандартах среднего профессионального образования (на основании письма от 2 июля 2019 г. N 05-670);

Учебный план ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании ГБПОУ СГКСТД разработан в соответствии с локальными нормативными актами ГБПОУ СГКСТД:
- Уставом ГБПОУ СГКСТД, утвержденного приказом министерства образования и науки Самарской области от 26.08.2015 №344-од;
- Изменениями в устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна», утвержденного приказом министерства образования и науки Самарской области от 16.06.2016 № 210-од;
– Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов учреждения, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД;
– Положением о проведении административных контрольных работ, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД;
– Положением о проведении государственной итоговой аттестации выпускников колледжа, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД;
– Положением о порядке перевода, отчисления и восстановления, обучающихся учреждения, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД;
– Положением о предоставлении академических отпусков, свободного посещения занятий студентам очной формы обучения учреждения, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД;
– Положением о режиме занятий в учреждении, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД;
– Положением по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта), утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД;

– Положением по планированию, организации и проведению лабораторных работ и практических занятий, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД;
– Положением по итоговому контролю учебных достижений, обучающихся при реализации ФГОС среднего общего образования в пределах ППССЗ, ППКРС утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД;
– Положением о самостоятельной работе обучающихся, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД;
– Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД;
– Положением о порядке и случаях перехода, обучающихся колледжа с платного обучения на бесплатное, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД;
– Положением о порядке оформления, возникновения, приостановления и прекращения отношений между Учреждением и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД от;
– Положением об учебно-методическом комплексе учебной дисциплины и профессионального модуля, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД;
– Положением о комиссии по урегулированию споров между участниками образовательных отношений, утвержденным приказом директора ГБПОУ СГКСТД.

1.2 Организация учебного процесса и режим занятий

1.2.1. Объем обязательных аудиторных занятий и практики составляет 36 академических часов в неделю.
1.2.2. Для всех видов аудиторных занятий академический час установлен продолжительностью 45 мин., занятия проводятся парами, перерыв между парами составляет 10 мин. и 30 мин. перерыв на обед.
1.2.3. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ.
1.2.4. Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.
1.2.5. Общий объем каникулярного времени составляет 34 недели:
- на первом курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на втором курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на третьем курсе 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на четвертом курсе 2 недели в зимний период.

1.2.6. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Максимальный объем нагрузки при прохождении практики составляет 36 часов в неделю.

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях по ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06 рассредоточено. Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального учебного цикла.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Практика по профилю специальности проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю специальности на основе договоров, заключаемых между ГБПОУ СГКСТД и этими организациями концентрированно.

Производственная практика (преддипломная) имеет целью:
- совершенствование практического опыта по осваиваемой специальности;
- проверку профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности;
- сбора, анализа и использования информации для выполнения выпускной квалификационной работы.

Производственная практика (преддипломная) проводится в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между ГБПОУ СГКСТД и этими организациями.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом и на основании результатов, подтвержденных документами организаций.

1.2.7. Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки предусматривает изучение следующих учебных циклов:

общеобразовательного;
общего гуманитарного и социально-экономического;
математического и общего естественнонаучного;
профессионального;

и разделов:

учебная практика;
производственная практика (по профилю специальности);
производственная практика (преддипломная);
промежуточная аттестация;
государственная итоговая аттестация.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

1.2.8. Обязательная часть программы подготовки специалистов среднего звена по учебным циклам составляет 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть 30 процентов, что дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательным учреждением.

1.2.9. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки предусматривает изучение дисциплины «Физическая культура» еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

1.2.10. Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов. ГБПОУ СГКСТД имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

1.2.11. Для закрепления знаний и формирования умений спланированы лабораторные работы и практические занятия. Высокая практик ориентированность дисциплин и МДК позволяет более детально и качественно сформировать умения, общие и профессиональные компетенции у всех категорий обучающихся (слабо успевающих, продвинутых и т.п.)

1.2.12. Выполнение курсовых работ рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональному модулю ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания и ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания. Курсовые работы реализуются в пределах времени, отведенного на изучение профессионального модуля.

Защита курсовых работ является формой проведения экзамена квалификационного по ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания и по ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания и проводится за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию.

1.3. Общеобразовательный учебный цикл

1.3.1. Общеобразовательный учебный цикл сформирован в соответствии с приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 №413 (редакция от 29.06.2017г.) «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрированного в Минюсте России 07.06.2012 г. № 24480), Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, утвержденными Министерством образования и науки Российской Федерации, Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров №06-259 от 17.03.2015 г. и уточнениями к Рекомендациям по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.)», одобренными Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» протокол № 3 от 25 мая 2017 г.

Образовательная программа среднего общего образования реализуется с учетом социально-экономического профиля профессионального образования.

1.3.2. В соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения ППССЗ для реализации ФГОС среднего общего образования при очной форме получения образования для обучающихся на базе основного общего образования увеличен на 52 недели, в том числе: 39 недель - теоретическое обучение, 2 недели - промежуточная аттестация, 11 недель – каникулы.

1.3.3. Для реализации среднего общего образования учебным планом предусмотрено изучение общих дисциплин, дисциплин по выбору из обязательных предметных областей и дополнительных дисциплин.

В рамках изучения дополнительных учебных дисциплин предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта с учетом специфики осваиваемой образовательной программы. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках учебных дисциплин, «Иностранный язык» «Основы безопасности жизнедеятельности» и объем времени на выполнение индивидуального проекта составляет 20 часов консультации, включая время на защиту.

1.3.4. На общеобразовательные дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» (ОБЖ) отводится 68 часов и на «Физическая культура» – три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 03.06.2011г. № 1994).

1.3.5. При реализации среднего общего образования в пределах ППССЗ учебным планом предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Экзамены проводятся по дисциплинам «Русский язык» и «Математика» в письменной форме и по дисциплине «Иностранный язык», изучаемой с учетом получаемой специальности СПО в форме, определяемой преподавателем соответствующей учебной дисциплины.

1.4. Формирование вариативной части ППССЗ

1.4.1. Для удовлетворения потребностей рынка труда и работодателей, с учетом специфики специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки вариативная часть циклов ППССЗ в количестве 900 часов обязательной учебной нагрузки использована на введение новых дисциплин и междисциплинарных курсов, увеличение объема обязательных дисциплин и междисциплинарных курсов в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности ГБПОУ СГКСТД.

Распределение объема вариативной части циклов ППССЗ и обоснование необходимости их введения представлены в приложении к учебному плану ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки (приложение 1)

1.4.2. Согласно Концепции, вариативной составляющей основных профессиональных образовательных программ начального и среднего профессионального образования в Самарской области из вариативной части в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл введены дисциплины «Общие компетенции профессионала» - 56 часов; «Рынок труда и профессиональная карьера» - 6 часов и в профессиональный учебный цикл общепрофессиональная дисциплина «Основы предпринимательства» - 18 часов. Согласно примерной программе учебного элемента Принципы и практики бережливого производства, отведено 18 часов на учебный элемент в МДК 02.03. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания. Согласно методическим рекомендациям по реализации "ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере" в федеральных государственных образовательных стандартах среднего профессионального образования, отведено 36 часов на реализую курса Основы финансовой грамотности в ОУП.09 Экономика.

1.4.3. В рамках освоения профессионального модуля ПМ 05 Выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант, согласно приложению, к ФГОС, присваиваются соответственно квалификация официант.

1.4.4. В рамках освоения профессионального модуля ПМ 06 Выполнение работ по профессии рабочего 11176 Бармен, согласно приложению, к ФГОС, присваиваются соответственно квалификация бармен.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

1.5.1. Оценка качества освоения ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки включает текущий контроль, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

1.5.2. На проведение промежуточной аттестации учебным планом предусмотрено:

- на 1-ом курсе промежуточная аттестация продолжительностью 2 недели перед летними каникулами проводится концентрированно;
- на 2-ом курсе промежуточная аттестация продолжительностью 1 неделя перед летними каникулами проводится рассредоточено;

- на 3-ем курсе промежуточная аттестация продолжительностью 1 неделя перед зимними каникулами и 1 неделя перед летними каникулами проводится рассредоточено;
- на 4-ом курсе промежуточная аттестация продолжительностью 1 неделя перед зимними каникулами и 1 неделя перед производственной практикой (преддипломной) проводятся рассредоточено.

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

1.5.4. Промежуточная аттестация планируется для оценки уровня освоения дисциплин и оценки компетенций обучающихся. Промежуточная аттестация по дисциплинам проводится в форме зачета (З), дифференцированного зачета (ДЗ), экзамена (Э), комплексного экзамена (Э), по МДК в форме дифференцированного зачета, экзамена, по ПМ в форме экзамена (квалификационного), являющегося итоговой аттестацией по профессиональному модулю, проверкой сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППССЗ» Федерального государственного образовательного стандарта. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен» и итоговая оценка.

1.5.5. В каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10. Промежуточная аттестация по учебной дисциплине «Физическая культура» не включается в общее количество необходимых форм промежуточной аттестации.

1.5.6. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки (текущий контроль и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения, опыт практической деятельности и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются ГБПОУ СГКСТД самостоятельно, для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

ГБПОУ СГКСТД созданы условия для максимального приближения фонда оценочных средств по дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины (междисциплинарные курсы).

1.5.7. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

1.5.8. Обучающиеся имеют право на пере зачёт соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных учреждениях), который освобождает обучающегося от необходимости их повторного освоения.

1.5.9. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы (далее - ВКР) содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Положением о проведении государственной итоговой аттестации выпускников колледжа и методическими рекомендациями по выполнению выпускной квалификационной работы по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки.

Подготовка выпускной квалификационной работы сопровождается консультациями. Руководители (консультанты) разрабатывают графики консультаций и выполнения ВКР. Консультации проводятся за счет лимита времени, отведенного на руководство ВКР.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

1.6 Обеспечение требований ФГОС к условиям реализации ППССЗ

1.6.1. Учебный план ППССЗ составлен совместно с заинтересованными работодателями, с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.
1.6.2. В рабочих программах всех учебных дисциплин и профессиональных модулей конкретизированы конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта, четко сформулированы требования к результатам их освоения, спланирована эффективная самостоятельная работа обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения.
1.6.3. Реализация ППССЗ осуществляется ГБПОУ СГКСТД на государственном языке Российской Федерации.
1.6.4 Реализация ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.
1.6.5. ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям.
1.6.6. Внеаудиторная (самостоятельная) работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет.
1.6.7. Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин/профессиональных модулей рабочего учебного плана. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу профессионального модуля (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.
1.6.8. ГБПОУ СГКСТД предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.
1.6.9. ГБПОУ СГКСТД при реализации ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим

санитарным и противопожарным нормам.

1.6.10. Реализация ППССЗ обеспечивает:

– выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

– освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий ГБПОУ СГКСТД обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых учебных дисциплин и профессиональных модулей.

ГБПОУ СГКСТД обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Приложение 1

Результаты формирования и обоснование вариативной части ППССЗ по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки

1.1. Распределение вариативной части учебного плана ППССЗ по учебным циклам

Таблица 1

Индексы учебных циклов и обязательная учебная нагрузка по учебным циклам по ФГОС, часов		**Распределение вариативной части (ВЧ) по учебным циклам, часов**		
		Всего	**В том числе**	
			На увеличение объема обязательных дисциплин (МДК)	**На введение дополнительных дисциплин (ПМ)**
ОГСЭ.00	428	108	-	108
ЕН.00	48	-	-	-
ОП.00	708	260	160	100
ПМ.00	904	532	458	74
Вариативная часть (ВЧ)	900	900	618	282

1.2.Обоснование:

Таблица 2

Учебные циклы	**Наименование дисциплин, ПМ вариативной части**	**Кол-во часов по УП**	**Основные результаты изучения дисциплин, ПМ вариативной части и краткое обоснование необходимости их введения (увеличения объема часов)**
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально- экономический учебный цикл			
ОГСЭ.05.	Общие компетенции профессионала	56	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен: - уметь анализировать ситуацию, - уметь принимать ответственные решения, - уметь определять методы решения профессиональных задач, - уметь планировать деятельность, - уметь проводить оценку результатов деятельности, - уметь осуществлять поиск информации, - уметь извлекать и обрабатывать первичную информацию,

			- уметь работать в команде (группе), - уметь строить устную коммуникацию (монолог), -уметь воспринимать содержание информации в процессе устной коммуникации, - уметь оформлять письменную коммуникацию - знать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, - знать оценки социальной значимости своей будущей профессии, - знать типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессии).
ОГСЭ.06.	Рынок труда и профессиональная карьера	6	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: -давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда; -аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы; -составлять структуру заметок для фиксации взаимодействия с потенциальными работодателями; -применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях; -оперировать понятиями «горизонтальная карьера», «вертикальная карьера»; -корректно отвечать на неудобные вопросы работодателя; -задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу; -объяснять причины, побуждающие работника к построению карьеры; -анализировать \ формулировать запрос для профессионального роста в заданном /определенном направлении; -давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативно-правовыми актами.
ОГСЭ.07.	Русский язык и культура речи	46	В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: – грамотно строить высказывания; – анализировать тест с точки зрения содержания и построения; – строить высказывания с учётом норм русского литературного языка; – работать со словарями; – строить речь в соответствии с языковыми нормами и качествами оптимальной речи, подчиняя сказанное требованиям этики и специфики ситуации; – исправлять речевые ошибки и недочёты в устной и письменной речи; – исключать из своей речи элементы ненормативной лексики и грамматики, умея объяснить, почему целесообразность употребления слова и фразы невозможно вне их нормативной кодифицированности. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

			– правила орфографии русского языка; – правила пунктуации русского языка; – грамотное построение предложений и целого текста; – правила стилистической дифференциации лексических понятий и их функционирования в обществе; – разновидности толковых словарей; – части речи и их особенности.
ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины			
ОП. 01.	Экономика организации	20	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен: – уметь рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации; – уметь оценивать эффективность деятельности организации; – уметь определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования. – знать современное состояние и перспективы развития общественного питания; – знать организационно-правовые формы организаций; – знать перечень и характеристику материально-технических, сырьевых, финансовых ресурсов, показатели их эффективного использования, производственную, организационную структуру и инфраструктуру организаций; – знать перечень основных и оборотных средств, нормы и правила оплаты труда, производственные программу и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку ее эффективности; – знать механизмы ценообразования на продукцию (услуги); – знать формы оплаты труда; Формируются ОК 1-4, ПК 1.4
ОП. 03.	Бухгалтерский учет	44	В результате освоения дисциплины обучающийся должен: – уметь оформлять сопроводительные документы; – уметь проводить и делать анализ инвентаризации; – уметь оформлять документации по кассовым операциям – уметь готовить отчеты о работе бригады официантов/барменов; – знать нормируемые и ненормируемые потери; – знать оформление инвентаризационных материалов; – знать кассовые и товарные документы.
ОП. 05.	Финансы и валютно-финансовые операции организации	16	– уметь распознавать виды валют, оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителями; – уметь осуществлять финансовое планирование и контроль. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен: – знать формы расчетов в иностранной валюте; – знать платежные документы , используемые для расчетов; знать порядок расчетов с владельцами платежных документов
ОП. 07.	Техническое оснащение организации	26	В результате освоения дисциплины обучающийся должен

	общественного питания		уметь: - подготавливать к работе, использовать новые виды технологического оборудования по его назначению с учётом правил техники безопасности. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: - основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации новых видов технологического оборудования
ОП.08.	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	54	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен: - уметь вести деловую переписку на иностранном языке; - уметь составлять и оформлять рабочую документацию, характерную для сферы общественного питания на иностранном языке; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен: - знать иностранный язык делового общения: особенности стиля и языка деловых писем, речевую культуру общения по телефону, правила составления текста и проведения презентации продукта; - знать правила пользования специальными терминологическими словарями.
ОП.10.	Основы предпринимательства	18	В результате освоения дисциплины, обучающийся должен: - уметь планировать исследование рынка, - уметь проводить исследование рынка, - уметь планировать товар/ услугу в соответствии с запросами, потенциальных потребителей, - уметь планировать основные фонды предприятия, - уметь планировать сбыт, - уметь подбирать организационно- правовую форму предприятия, - уметь подбирать налоговый режим предприятия, - уметь планировать риски, - уметь оптимизировать расходы предприятия за счет изменений характеристик продукта/ критериев оценки качества услуги, - уметь определить потенциальные источники дополнительного финансирования. Формируются ОК 1-10, ПК 1.1, 3.1 – 3.3
ОП.11.	Особенности национальной кухни	82	В результате освоения дисциплины, обучающийся должен: – уметь распознавать кухню той или иной страны; – уметь выявлять принадлежность блюда к той или иной кухне мира; – знать эволюцию способов приготовления блюд; – знать особенности питания народов стран мира; – знать особенности национальных кухонь разных народов; – знать технические приемы изготовления национальных блюд; – знать обычаи и обряды при приеме пищи в разных странах, у разных народов. Формируются ОК 1-9, ПК 1.1-1.2
ПМ.00 Профессиональные модули			
ПМ. 01 МДК. 01.02.	Организация и технология производства продукции общественного питания	130	В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт: - планирования потребностей производственной службы

			в материальных ресурсах и персонале, - координации деятельности сотрудников производственной службы. уметь: - анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению. знать: - технологии производства на предприятиях питания.
ПМ. 02 МДК. 02.01. ПМ. 02 МДК. 02.02. ПМ. 02 МДК. 02.03. ПМ. 02 МДК.02.04.	Организация обслуживания в организациях общественного питания Психология и этика профессиональной деятельности Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания Организация банкетных мероприятий	28 22 50 74	В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт: – планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале; – оценивания и планирования потребностей подразделения в материальных ресурсах и персонале; – проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных; – распределения обязанностей и определение степени ответственности подчиненных; – координации деятельности сотрудников, подчиненных; – по контролю выполнения сотрудниками регламентов производственной службы; – по контролю выполнения сотрудниками стандартов обслуживания регламентов службы; – взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания; – управления конфликтными ситуациями в коллективе; – реализации мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности; – организации и контролю соблюдения требований охраны труда на рабочем месте. уметь: – анализировать результаты деятельности службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению; – осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания; – использовать информационные технологии для ведения делопроизводства в процессе обслуживания потребителей и выполнения регламентов службы; – контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте; – владеть навыками разработки и проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных; – владеть стратегическими и тактическими методами управления, предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов; – владеть методами стимулирования, повышения мотивации подчиненных и обеспечения их лояльности к организации; – владеть навыками делового общения, проведения собраний и совещаний трудового коллектива службы. – владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания. знать: – законодательство Российской Федерации,

			регулирующее деятельность предприятий питания; – основы трудового законодательства Российской Федерации; – основы организации деятельности различных видов предприятий питания; – технологию организации процесса питания; – основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; – теорию мотивации персонала и его психологические особенности; – теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологию малой группы; – технологию производства на предприятиях питания; – технологию продаж блюд и напитков, дополнительных услуг предприятий питания; – требования охраны труда на рабочем месте; – специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы; – основы охраны здоровья, санитарии и гигиены. **опыт практической деятельности:** -построения псевдопроизводственного процесса в модельной ситуации (деловая игра) на основе метода PDCA (планировать, действовать, проверять, корректировать); -определения процессов, формирующих ценность продукта для потребителя и операций на примере кейса или производственного процесса, наблюдаемого в реальных условиях; -формирования предложений в отношении конкретной производственной ситуации по уменьшению потерь (сокращению операций и \ или их времени за счет пространственных, логистических, организационных решений, решений по схемам взаимодействия работников и т.п.); -организации своего рабочего места с применением метода 5С; -поиска источника скрытых потерь с помощью метода «5 почему». **знать:** -причины образования потерь (muda), согласно концепции бережливого производства; -принципы бережливого производства; -содержание и примеры эффектов применения метода 5С; -содержание и примеры эффектов применения метода «5 почему».
ПМ. 03 МДК. 03.01.	Маркетинг в организациях общественного питания	20	В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: − работы с российскими клиентами и агентами по продвижению услуг общественного питания на рынке услуг, − планирования рекламной кампании, проведения презентаций, включая работу на специализированных выставках; уметь: − выбирать средства распространения рекламы и определять их эффективность, − формулировать содержание рекламных материалов, − собирать и анализировать информацию о ценах; знать: − состояние и перспективы развития рынка предприятий

			общественного питания, − методы изучения и анализа предпочтений потребителя, − формирование и управление номенклатурой услуг в общественном питании, − особенности продаж услуг предприятий общественного питания, − специфику рекламы услуг предприятий общественного питания.
ПМ. 05 МДК. 05.01.	Технология обслуживания потребителей организации питания блюдами и напитками	74	С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт: − получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов, − подготовки зала и инвентаря для обслуживания в организациях питания, в том числе для обслуживания массовых мероприятий, − обслуживания гостей в зале организации питания и за барной стойкой, уметь: − организовывать рабочее место, − соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей, − соблюдать требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса, − подготавливать зал, бар к обслуживанию, в том числе при массовых мероприятиях, − оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них, − соблюдать правила техники безопасности и противопожарной безопасности, − выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены, − размещать заказ потребителя, − комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок, − сервировать столы с учетом вида массового мероприятия, − контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол, − подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами, − порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей, − выполнять предварительную сервировку стола, − выполнять тематическую сервировку стола, − подавать холодные и горячие закуски, первые блюда, вторые горячие блюда, сладкие блюда, фрукты, горячие, безалкогольные и алкогольные напитки, − обслуживать различные виды банкетов, − работать с нормативной документацией, − подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях; знать:

			− нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, − виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, − назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания, − правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании, − технологии сервировки столов, − методы подачи блюд в организациях питания, − правила и очередность подачи блюд и напитков, − правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей, − правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов, − материально-техническая база обслуживания, − информационная база обслуживания, − санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; − требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания, − характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню, − правила сочетаемости напитков и блюд, − правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания.
ПМ. 06 МДК. 06.01.	Технология обслуживания потребителей организации питания напитками	134	иметь практический опыт: − получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов, − обслуживания гостей в зале организации питания и за барной стойкой, − оформления витрины и барной стойки, − разработки меню бара, − приготовления, украшения и подачи напитков, − творческого приготовления и презентации фирменных напитков и закусок с элементами шоу; уметь: − организовывать рабочее место, − соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей, − соблюдать требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса, − подготавливать зал, бар к обслуживанию, в том числе при массовых мероприятиях, − соблюдать правила техники безопасности и противопожарной безопасности, − выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены, − консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами, − осуществлять прием заказа на блюда и напитки, − принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета, − размещать заказ потребителя, − комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок,

			− готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу, − подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами, − работать с нормативной документацией, − подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях, знать: − нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, − правила и очередность подачи блюд и напитков, − правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей, − правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов, − материально-техническая база обслуживания, − информационная база обслуживания, − санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; − требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания, − правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет, − характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню, − правила сочетаемости напитков и блюд, − правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
I курс	39				2		11	52
II курс	34	2	4		1		11	52
III курс	28	2	10		2		10	52
IV курс	21	0	8	4	2	6	2	43
Всего	122	4	22	4	7	6	34	**199**

3. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

по специальности среднего профессионального образования

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

программа подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования базовой подготовки

Квалификация: менеджер

Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения на базе
основного общего образования - 3 года 10 месяцев

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Формы промежуточной аттестации								Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
												Обязательная аудиторная				I курс		II курс		III курс		IV курс	
													В том числе			1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
		1	2	3	4	5	6	7	8	Максимальная	Самостоятельная работа	Всего занятй	Лекций	лаб. и практ. занятий, вкл.семинары	курсовых работ (проектов)	17	22	17	17	12	16	12	9
																недель	недель	недель	недель	недель	недель	недель	недель
	Общеобразовательный учебный цикл	**0з/11дз/3Э**								**2106**	**702**	**1404**	**874**	**530**		**594**	**792**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУП.00	**Общие предметы**	**0з/6дз/3Э**								**1263**	**421**	**842**	**488**	**354**		**362**	**462**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУП.01	Русский язык		Э							114	38	76	30	46		32	44						
ОУП.02	Литература		дз							165	55	110	110	0		44	66						
ОУП.03	Иностранный язык		Э							165	55	110	0	110		34	76						
ОУП.04	История		дз							165	55	110	76	34		44	66						
ОУП.05	Математика		Э							324	108	216	182	34		88	128						
ОУП.06	Астрономия	дз								54	18	36	30	6		36							
ОУП.07	Физическая культура	дз	дз							174	58	116	2	114		50	66						
ОУП.08	Основы безопасности жизнедеятельности		дз							102	34	68	58	10		34	34						
ОУП.00	**Предметы по выбору из обязательных предметных областей**	**0з/4дз/0Э**								**720**	**240**	**480**	**316**	**164**		**198**	**282**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУП.09	Информатика		дз							270	90	180	72	108		70	110						
ОУП.10	Обществознание		дз							225	75	150	130	20		60	90						
ОУП.11	Экономика		дз	дз						225	75	150	114	36		68	64	18					
УП.0	**Дополнительные предметы**	**0з/1дз/0Э**								**123**	**41**	**82**	**70**	**12**		**34**	**48**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
УП.1	История родного края		дз							123	41	82	70	12		34	48						
УП.2	Технология*		дз*							123*	41*	82*	70*	12*		34*	48*						
	Всего	**0з/12дз/4Э**								**2106**	**702**	**1404**	**874**	**530**									
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**	**7з/4дз/1Э**								**804**	**268**	**536**	**70**	**466**	**0**	**0**	**0**	**326**	**94**	**60**	**32**	**24**	**50**
ОГСЭ.01.	Основы философии			дз	0	0	0	0	0	56	8	48	34	14				48	0	0	0	0	0
ОГСЭ.02.	История			дз	0	0	0	0	0	56	8	48	4	44				48	0	0	0	0	0
ОГСЭ.03.	Иностранный язык			0	0	Э	0	0	0	228	62	166	0	166				70	60	36	0	0	0
ОГСЭ.04.	Физическая культура			з	з	з	з	з	дз	332	166	166	2	164				34	34	24	32	24	18
ОГСЭ.05.	Общие компетенции профессионала			0	0	0	з	0	0	56	0	56	0	56		18		18	0	0	20	0	0
ОГСЭ.06.	Рынок труда и профессиональная карьера			0	0	0	0	з	0	6	0	6	0	6				0	0	0	0	6	0
ОГСЭ.07.	Русский язык и культура речи			дз	0	0	0	0	0	70	24	46	30	16				46	0	0	0	0	0
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**	**0з/1дз/0Э**								**72**	**24**	**48**	**24**	**24**	**0**			**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**

ЕН.01.	Математика			дз	0	0	0	0	0	72	24	48	24	24				48	0	0	0	0	0
П.00	**Профессиональный учебный цикл**	**1з/21дз/17Э**								**4542**	**1202**	**3340**	**1221**	**1133**	**50**	**0**	**0**	**282**	**734**	**516**	**812**	**546**	**450**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**1з/7дз/3Э**								**1442**	**474**	**968**	**460**	**508**	**0**	**0**	**0**	**0**	**304**	**210**	**94**	**108**	**252**
ОП.01.	Экономика организации			0	0	кЭ1	0	0	0	114	38	76	36	40	0			0	0	76	0	0	0
ОП.02.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности			0	0	0	0	0	дз	63	21	42	32	10	0			0	0	0	0	0	42
ОП.03.	Бухгалтерский учет			0	0	кЭ1	0	0	0	212	72	140	92	48	0			0	94	46	0	0	0
ОП.04.	Документационное обеспечение управления			0	дз	0	0	0	0	72	24	48	28	20	0			0	48	0	0	0	0
ОП.05.	Финансы и валютно-финансовые операции организации			0	0	0	0	0	дз	147	49	98	68	30	0			0	0	0	0	36	62
ОП.06.	Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности			0	0	0	Э	0	0	141	47	94	14	80	0			0	0	60	34	0	0
ОП.07.	Техническое оснащение организации общественного питания и охрана труда			0	Э	0	0	0	0	120	40	80	52	28	0			0	80	0	0	0	0
ОП.08.	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации			0	0	0	дз	0	Э	333	111	222	36	186	0			0	0	28	60	54	80
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности			0	0	0	0	0	дз	102	34	68	48	20	0			0	0	0	0	0	68
ОП.10.	Основы предпринимательства			0	0	0	0	з	0	18	0	18	0	18	0			0	0	0	0	18	0
ОП.11.	Особенности национальной кухни			0	дз	0	0	0	0	120	38	82	54	28	0			0	82	0	0	0	0
ПМ.00	**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ**	**0з/14дз/14Э**								**3100**	**728**	**2372**	**761**	**625**	**50**	**0**	**0**	**282**	**430**	**306**	**718**	**438**	**198**
ПМ.01	**Организация питания в организациях общественного питания**			0	0	Эк	0	0	0	**732**	**188**	**544**	**182**	**182**	**0**	**0**	**0**	**174**	**178**	**192**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01.	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания			0	Э	0	0	0	0	170	58	112	76	36	0			64	48	0	0	0	0
МДК.01.02.	Организация и технология производства продукции общественного питания			0	Э	Э	0	0	0	310	106	204	74	130	0			62	94	48	0	0	0
МДК.01.03.	Физиология питания, санитария и гигиена			дз	0	0	0	0	0	72	24	48	32	16	0			48	0	0	0	0	0
УП.01	**Учебная практика**			0	0	дз	0	0	0	72		72						0	36	36	0	0	0
ПП.01	**Производственная практика (по профилю специальности)**			0	0	дз	0	0	0	108		108						0	0	108	0	0	0
ПМ.02	**Организация обслуживания в организациях общественного питания**			0	0	0	0	Эк	0	**876**	**246**	**630**	**283**	**173**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**222**	**408**	**0**
МДК.02.01.	Организация обслуживания в организациях общественного питания			0	0	0	0	Э	0	294	98	196	97	69	30			0	0	0	90	106	0
МДК.02.02.	Психология и этика профессиональной деятельности			0	0	0	дз	0	0	106	36	70	50	20	0			0	0	0	70	0	0
МДК.02.03.	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания			0	0	0	0	Э	0	220	74	146	88	58	0			0	0	0	62	84	0
МДК.02.04.	Организация банкетных мероприятий			0	0	0	0	дз	0	112	38	74	48	26	0			0	0	0	0	74	0
ПП.02	**Производственная практика (по профилю специальности)**			0	0	0	0	дз	0	144		144						0	0	0	0	144	0
ПМ.03	**Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания**			0	0	0	0	0	Эк	**270**	**42**	**228**	**46**	**18**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**30**	**198**
МДК.03.01.	Маркетинг в организациях общественного питания			0	0	0	0	0	Э	126	42	84	46	18	20			0	0	0	0	30	54

ПП.03	**Производственная практика (по профилю специальности)**			**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**дз**	144		144						0	0	0	0	0	144
ПМ.04	**Контроль качества продукции и услуг общественного питания**			**0**	**0**	**0**	**Эк**	**0**	**0**	**270**	**42**	**228**	**52**	**32**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**228**	**0**	**0**
МДК.04.01.	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия			**0**	**0**	**0**	**дз**	**0**	**0**	63	21	42	30	12	0			0	0	0	42	0	0
МДК.04.02.	Контроль качества продукции и услуг общественного питания			**0**	**0**	**0**	**дз**	**0**	**0**	63	21	42	22	20	0			0	0	0	42	0	0
ПП.04	**Производственная практика (по профилю специальности)**			**0**	**0**	**0**	**дз**	**0**	**0**	144		144						0	0	0	144	0	0
ПМ.05	**Выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант**			**0**	**Эк**	**0**	**0**	**0**	**0**	**450**	**90**	**360**	**104**	**76**	**0**	**0**	**0**	**108**	**252**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.05.01.	Технология обслуживания потребителей организации питания блюдами и напитками			**0**	**Э**	**0**	**0**	**0**	**0**	270	90	180	104	76	0			108	72	0	0	0	0
УП.05	**Учебная практика**			**0**	**дз**	**0**	**0**	**0**	**0**	36		36						0	36	0	0	0	0
ПП.05	**Производственная практика (по профилю специальности)**			**0**	**дз**	**0**	**0**	**0**	**0**	144		144						0	144	0	0	0	0
ПМ.06	**Выполнение работ по профессии рабочего 11176 Бармен**			**0**	**0**	**0**	**Эк**	**0**	**0**	**502**	**120**	**382**	**94**	**144**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**114**	**268**	**0**	**0**
МДК.06.01.	Технология обслуживания потребителей организации питания напитками			**0**	**0**	**0**	**Э**	**0**	**0**	358	120	238	94	144	0	0	0	0	0	114	124	0	0
УП.06	**Учебная практика**			**0**	**0**	**0**	**дз**	**0**	**0**	36		36	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0
ПП.06	**Производственная практика (по профилю специальности)**			**0**	**0**	**0**	**дз**	**0**	**0**	108		108	0	0	0	0	0	0	0	0	108	0	0
	Всего теоретического обучения:									**6588**	**2196**	**4392**	**2189**	**2153**	**50**	**612**	**792**	**612**	**612**	**432**	**576**	**432**	**324**
	Всего:	**6з/37дз/22Э**								**7524**	**2196**	**5328**	**2189**	**2153**	**50**	**612**	**792**	**612**	**828**	**576**	**864**	**576**	**468**
ПДП.00	**Производственная практика (преддипломная)**								**дз**			4**											4**
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**											6***											6***

Консультации по 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год	**Всего**	Дисциплин и МДК	**612**	**792**	**612**	**612**	**432**	**576**	**432**	**324**
Государственная итоговая аттестация		Учебной практики	0	0	0	72	36	36	0	0
1. Программа базовой подготовки		Производственной практики (по профилю специальности)	0	0	0	144	108	252	144	144
		Производственной практики (преддипломной)	0	0	0	0	0	0	0	144
1.1. Выпускная квалификационная работа		Экаменов	0	3	0	5	4	4	3	3
Выполнение ВКР с 20.05.по 16.06 (всего 4 недели)		Диф.зачетов	2	8	6	4	2	7	2	6
Защита ВКР с 17.06. по 30.06. (всего 2 недели)		Зачетов	0	0	1	1	1	1	2	0

З - зачет

ДЗ - дифференцированный зачет

КЭ - комплексный экзамен

Э - экзамен

Эк - экзамен квалификационный

*** дисциплина по выбору**

**** количество недель производственной практики (преддипломной)**

***** количество недель государственной итоговой аттестации**

Число часов в неделю	36,0	36,0	36,0	36,0	36,0	36,0	36,0	36,0
Избыток часов	0	0	0	0	0	0	0	0

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений.

Кабинеты:

гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
математики;
иностранного языка;
правового обеспечения профессиональной деятельности;
технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;
физиологии питания и санитарии;
товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;
экономики и финансов;
организации и технологии отрасли;
организации обслуживания в организациях общественного питания;
организации и технологии обслуживания в барах;
менеджмента и управления персоналом;
маркетинга;
психологии и этики профессиональной деятельности;
бухгалтерского учета;
документационного обеспечения управления;
безопасности жизнедеятельности;
стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.

Лаборатории:

информационно-коммуникационных технологий;
технологии приготовления пищи.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
банкетный зал;
актовый зал.