

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

СОГЛАСОВАНО

Акт согласования с

ООО „Самарабизнесит“

наименование предприятия

от «25» 05 2016г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор Учреждения

Т.А. Санникова

«01» 06 2016г.

Введено в действие

с «01» 09 2016г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

по специальности

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Самара, 2016

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

Акт согласования с

наименование предприятия
от «__» _____ 20 г.

АКТУАЛИЗИРОВАНО

Приказ директора Учреждения
от «__» _____ 20 г. №

Акт согласования с

наименование предприятия
от «__» _____ 20 г.

АКТУАЛИЗИРОВАНО

Приказ директора Учреждения
от «__» _____ 20 г. №

Дата актуализации	Результаты актуализации

СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

1	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1	НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ РАЗРАБОТКИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА	4
1.2	НОРМАТИВНЫЙ СРОК ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА	8
2	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА	9
2.1	ОБЛАСТЬ И ОБЪЕКТЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	9
2.2	ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ (ПК, ОК)	9
2.3	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	10
3	ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	19
3.1	УЧЕБНЫЙ ПЛАН ОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ	19
3.2	РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ	19
3.3	КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЕ ПЛАНЫ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ	22
3.4	УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РЕАЛИЗАЦИЮ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ	22
3.5	УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РЕАЛИЗАЦИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ	22
4	МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА	25
5	ОРГАНИЗАЦИЯ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА	26
5.1	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ	26
5.2	ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	28
5.3	ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	28
	ПРИЛОЖЕНИЯ	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна» (далее Учреждение) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 №465.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании - комплекс нормативно-методической, учебно-планирующей, учебно-методической документации и оценочных материалов, регламентирующих содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников.

Акт согласования с работодателями объема времени и образовательных результатов вариативной части учебных циклов является обязательным приложением программы подготовки специалистов среднего звена

1.1 НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ РАЗРАБОТКИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Нормативно-правовую основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) составляют:

Нормативно-правовая база реализации ФГОС СПО

- Федеральный Закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 №475;
- Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»;
- Лицензия на осуществление образовательной деятельности, серия 63Л01 № 0001989, рег. № 6370 от 14.12.2015 г.
- Свидетельство о государственной аккредитации, серия 63А01 №0000581, рег. № 536-16 от 01 марта 2016 года.

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. №580 «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;
- Приказ 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;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ 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»;
- Приказ Минобрнауки России 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»;
- Приказ 05.06.2014 г. № 632 об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 г № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 28.09.2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден Министерством образования и науки РФ от 28.09.2009 г. № 355.

Учебно-методическая база реализации ФГОС СПО (внешняя)

- Рекомендации по формированию примерных программ учебных дисциплин СПО на основе ФГОС СПО (27 августа 2009 г.).
- Рекомендации по формированию примерных программ профессиональных модулей СПО на основе ФГОС СПО (27 августа 2009 г.).
- Письмо 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»;
- Письмо 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»;
- Письмо ФГАУ «Федеральный институт развития образования» от 05.08.2011 №01-01-05/709 "О рекомендациях издательств по использованию учебной литературы при реализации образовательных программ НПО и СПО в рамках ФГОС СПО третьего поколения".
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденных 22 января 2015 г.
- Концепция вариативной составляющей ОПОП НПО/СПО, одобренная коллегией министерства образования и науки Самарской области (Распоряжение от 30.06.2010 года №2/3).

Нормативно-методическая база Учреждения

Локальные нормативные акты Учреждения:

- Положение о порядке оформления, возникновения, приостановления и прекращения отношений между учреждением и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся.
- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов Учреждения.
- Правила (порядок) приема в ГБПОУ СГКСТД.

- Положение о проведении государственной итоговой аттестации выпускников.
- Положение о Совете обучающихся.
- Положение об учебно-методическом комплексе учебной дисциплины и профессионального модуля.
- Положение о комиссии по урегулированию споров между участниками образовательных отношений.
- Положение о порядке перевода, отчисления и восстановления обучающихся колледжа.
- Положение о предоставлении академических отпусков, свободного посещения занятий студентам очной формы обучения.
- Положение о порядке и случаях перехода обучающихся колледжа с платного обучения на бесплатное.
- Положение о порядке оформления, возникновения, приостановления и прекращения отношений между колледжем и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся.
- Положение о режиме занятий в Учреждении.
- Методические указания по составлению фонда оценочных средств.
- Положение по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта).
- Положение по планированию, организации и проведению лабораторных работ и практических занятий.
- Положение по итоговому контролю учебных достижений обучающихся при реализации ФГОС среднего (полного) общего образования в пределах ППССЗ, ППКРС.
- Положение о самостоятельной работе обучающихся.

Методические рекомендации и шаблоны (унифицированные формы) учебно-планирующей и учебно-методической документации, разработанные в Учреждении:

- Шаблон Программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям ФГОС СПО третьего поколения базовой подготовки.
- Методические рекомендации по формированию фонда оценочных средств.
- Шаблон учебного плана, календарного графика в программе Excel, а также пояснительной записки в программе Word.
- Шаблоны рабочих программ.
- Шаблоны экспертиз.

- Шаблон методических рекомендаций для обучающихся по курсовой работе/проекту.
- Шаблон методических рекомендаций для обучающихся по прохождению производственной практики
- Шаблон методических указаний для обучающихся по выполнению лабораторных работ и/или практических занятий
- Шаблон комплекта контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю.
- Шаблон программы государственной итоговой аттестации.
- Шаблон методических рекомендаций для обучающихся по выполнению выпускной квалификационной работы.
- Шаблон методических рекомендаций по выполнению самостоятельной работы для обучающихся.
- Шаблон методической разработки учебного занятия.
- другие.

1.2 НОРМАТИВНЫЙ СРОК ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Нормативные сроки освоения ППССЗ базовой подготовки по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании при очной форме получения образования:

- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

Квалификация базовой подготовки – менеджер

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

2.1 ОБЛАСТЬ И ОБЪЕКТЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Область профессиональной деятельности выпускников: организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:
услуги организаций общественного питания;
процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;
продукция общественного питания;
первичные трудовые коллективы.

2.2 ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ (ПК, ОК)

Код	Наименование результата обучения (ПК)
ВПД 1. Организация питания в организациях общественного питания.	
ПК 1.1.	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение заказов потребителей.
ПК 1.3	Контролировать качество выполнения заказа.
ПК 1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
ВПД 2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.	
ПК 2.1.	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
ПК 2.2.	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
ПК 2.3	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
ПК 2.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ПК 2.5	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
ПК 2.6	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
ВПД 3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.	
ПК 3.1	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
ПК 3.2	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.
ВПД 4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.	
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
ПК 4.2	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
ПК 4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания.
ВПД 5. Выполнение работ по профессиям 16399 Официант, 11176 Бармен	
ПК 5.1.	Обслуживать потребителей организаций питания блюдами
ПК 5.2	Обслуживать потребителей организаций питания напитками
Код	Наименование результата обучения (ОК)
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2.3 СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.3.1 Использование объема времени вариативной части учебных циклов ППССЗ

Вариативная часть в объёме 900 часов использована:

- на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины обязательной части;
- на введение новых дисциплин в соответствии с потребностями работодателей.

Распределение объема времени вариативной части учебных циклов ППССЗ представлено в таблице:

Таблица 1

Индексы циклов и обязательная учебная нагрузка по циклам по ФГОС, часов		Распределение вариативной части (ВЧ) по циклам, часов		
		Всего	В том числе	
			На увеличение объема обязательных дисциплин (МДК)	На введение дополнительных дисциплин (ПМ)
ОГСЭ.00	158	158	-	158
ОП.00	278	278	118	160
ПМ.00	464	464	390	74
Вариативная часть (ВЧ)	900	900	508	392

1.2.Обоснование:

Таблица 2

Циклы	Наименование дисциплин вариативной части	Кол-во часов обязательной учебной нагрузки по УП ППССЗ	Основные результаты изучения дисциплин вариативной части и краткое обоснование необходимости их введения (увеличения объема обязательной части цикла)
ОГСЭ.00	Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины	158	
ОГСЭ.05	Введение в профессию: общие компетенции профессионала	80	Согласно концепции вариативной составляющей ОПОП СПО в Самарской области для повышения конкурентных способностей выпускников на региональном рынке труда (результаты изучения дисциплин смотри в методических указаниях по учету в структуре вариативной составляющей ОПОП региональных требований к образовательным результатам ОПОП).
ОГСЭ.06	Эффективное поведение на рынке труда	32	
ОГСЭ.07	Русский язык и культура речи	46	В соответствии с требованиями профессионального стандарта Официант/бармен к видам профессиональной деятельности специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Уметь:

			<p>- грамотно строить высказывания, анализировать текст с точки зрения содержания и построения, строить высказывания с учетом норм русского литературного языка, работать со словарем, строить речь в соответствии с языковыми нормами и качествами оптимальной речи, подчиняя сказанное требованиям этики и специфики ситуации, исправлять речевые ошибки и недочеты в устной и письменной речи, исключать из своей речи элементы ненормативной лексики и грамматики.</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила орфографии и пунктуации русского языка, правила грамотного построения предложений и целого текста, правила стилистической дифференциации лексических понятий и их функционирование в обществе, разновидности толковых словарей, части речи и их особенности <p>Коды формируемых компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ОК1-9; - ПК 1.1, 1.4, 2.2, 2.4, 2.5, 2.6, 3.2, 3.3 <p>Обоснование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - освоенные умения позволят обучающимся решать задачи при изучении ПМ по специальности, грамотно общаться с потребителями услуг общественного питания, осуществлять взаимодействие со специалистами и организациями с целью продвижения услуг, анализировать эффективность обслуживания потребителей, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания, проводить семинары и участвовать в конкурсах профессионального мастерства.
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	278	
ОП. 01	Экономика организации	20	<p>В соответствии с требованиями профессиональных стандартов: Руководитель предприятия питания и Официант/бармен к видам профессиональной деятельности специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.</p> <p>Коды формируемых компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> ОК 1-4 ПК 1.1; 1.4; 2.1; 2.6; 3.2; 3.3
ОП. 03	Бухгалтерский учет	44	<p>В соответствии с требованиями профессиональных стандартов: Руководитель предприятия питания и Официант/бармен к</p>

			видам профессиональной деятельности специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Коды формируемых компетенций: ОК 1, 3, 7, 10 ПК 1.1; 1.4; 2.1; 2.4; 2.6; 3.1
ОП. 05	Финансы и валютно-финансовые операции организации	16	В соответствии с требованиями профессиональных стандартов: Руководитель предприятия питания и Официант/бармен к видам профессиональной деятельности специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Коды формируемых компетенций: ОК 1 - 4, 7, 10 ПК 1.4, 2.5
ОП. 07	Техническое оснащение организации общественного питания	26	В соответствии с требованиями профессиональных стандартов: Руководитель предприятия питания и Официант/бармен к видам профессиональной деятельности специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Коды формируемых компетенций: ОК 2, 3, 10 ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	54	В соответствии с требованиями профессионального стандарта Руководитель предприятия питания к видам профессиональной деятельности специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на увеличение объема практических занятий
ОП.10	Основы предпринимательства	36	Согласно концепции вариативной составляющей ОПОП СПО в Самарской области для повышения конкурентных способностей выпускников на региональном рынке труда (результаты изучения дисциплин смотри в методических указаниях по учету в структуре вариативной составляющей ОПОП региональных требований к образовательным результатам ОПОП).

ОП.11	Особенности национальной кухни	82	<p>В соответствии с требованиями профессионального стандарта Руководитель предприятия питания к видам профессиональной деятельности специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать кухню той или иной страны; - выявлять принадлежность блюда к той или иной кухне мира. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эволюцию способов приготовления блюд; <ul style="list-style-type: none"> – особенности питания народов стран мира; – особенности национальных кухонь разных народов; – технические приемы изготовления национальных блюд; – обычаи и обряды при приеме пищи в разных странах, у разных народов. <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1-9, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.4, 3.3.</p> <p>Обоснование: -освоенные умения и усвоенные знания по дисциплине позволят обучающимся разбираться в национальных кухнях народов мира, что необходимо для специалиста, работающего в сфере организации общественного питания, так как в последние годы возрастает интерес к национальным заведениям общественного питания</p>
ПМ	Профессиональные модули	464	
ПМ 01. МДК 01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	130	<p>В соответствии с требованиями профессиональных стандартов: Руководитель предприятия питания и Официант/бармен к видам профессиональной деятельности специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.</p> <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1-9; ПК 1.2, 1.3</p>
ПМ 02 МДК 02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	28	<p>В соответствии с требованиями профессиональных стандартов: Руководитель предприятия питания и Официант/бармен к видам профессиональной деятельности специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.</p> <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1-9;</p>

			ПК 2.1, 2.2, 2.3, 2.4.
ПМ 02 МДК 02.02	Психология и этика профессиональной деятельности	22	В соответствии с требованиями профессиональных стандартов: Руководитель предприятия питания и Официант/бармен к видам профессиональной деятельности специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Коды формируемых компетенций: ОК 1-9; ПК 2.1, 2.2, 2.5, 2.6
ПМ 02 МДК 02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	50	В соответствии с требованиями профессиональных стандартов: Руководитель предприятия питания и Официант/бармен к видам профессиональной деятельности специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Коды формируемых компетенций: ОК 1 - 3, 6, 7, 10 ПК 2.1 - 2.6
ПМ 02 МДК.02.04	Организация банкетных мероприятий	74	В соответствии с требованиями профессионального стандарта Официант/бармен к видам профессиональной деятельности специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Коды формируемых компетенций: ОК 1-9; ПК 2.1, 2.2, 2.3, 2.4.
ПМ 03 МДК 03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	20	В соответствии с требованиями профессионального стандарта Руководитель предприятия питания к видам профессиональной деятельности специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Коды формируемых компетенций: ОК 1-9; ПК 3.1-3.3
ПМ 05 МДК 05.01	Выполнение работ по профессиям 16399 Официант, 11176 Бармен	140	В соответствии с требованиями профессионального стандарта Официант/бармен к видам профессиональной деятельности специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Коды формируемых компетенций: ОК 1-9; ПК 5.1, 5.2

Выделение часов на вариативную часть обосновано изучением требований работодателей.

2.3.2 Реализация профессионального модуля по освоению рабочих профессий.

В качестве осваиваемых рабочих профессии выбраны – официант, бармен.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и профессиональными компетенциями

ПК 5.1. Обслуживать потребителей организаций питания блюдами

ПК 5.2 Обслуживать потребителей организаций питания напитками

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;

- оформления витрины и барной стойки;

- разработки меню бара;

- приготовления, украшения и подача 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;

– 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;

- 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;
- 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;
- 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.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1 УЧЕБНЫЙ ПЛАН ОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ АКТЫ СОГЛАСОВАНИЯ С РАБОТОДАТЕЛЯМИ ОБЪЕМА ВРЕМЕНИ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ УЧЕБНЫХ ЦИКЛОВ

Учебный план очной формы разработан для обучающихся на базе основного общего образования сформирован на каждый год набора отдельно.

Учебный план включает в себя:

- Сводные данные по бюджету времени.
- План учебного процесса.
- Календарный учебный график.
- Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 43.02.11 Организация обслуживания в общественном питании.
- Пояснительная записка.

Распределение объема времени вариативной части циклов основывается на актах согласования образовательных результатов с следующими организациями:

- ООО «Самараобщепит»,
- ООО «Самиг».
- ООО «МТЛ - Отель»

3.2 РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

(Комплект рабочих программ находится в папке «Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.11 Организация обслуживания в общественном питании».

Примерные программы общеобразовательных дисциплин для специальностей среднего профессионального образования рекомендованы Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») протокол № 3 от 21 июля 2015 г.

Примерные программы циклов ОГСЭ разработаны ФГУ «Федеральный институт развития образования и утверждены Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России

Перечень рабочих программ общеобразовательных учебных дисциплин

(Комплект рабочих программ по общеобразовательным учебным дисциплинам находится в папке «Программа подготовки специалистов среднего звена. Общеобразовательный цикл»)

индекс	Наименование дисциплины
ОУДБ.01	Русский язык и литература. Русский язык
	Русский язык и литература. Литература
ОУДБ.02	Иностранный язык
ОУДП.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия
ОУДБ.04	История
ОУДБ.05	Физическая культура
ОУДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности
	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей
ОУДБ.7	Обществознание
ОУДП.8	Экономика
ОУДП.9	Право
ОУДБ.10	Естествознание
ОУДБ.11	География
ОУДБ.12	Экология
УД.0	Дополнительные дисциплины
УД.1	Учебно-исследовательское проектирование

**Перечень рабочих программ дисциплин общего гуманитарного
и социально-экономического цикла**

(Комплект рабочих программ находится в папке «Программа подготовки специалистов среднего звена. Общий гуманитарный и социально-экономический цикл»)

индекс	Наименование дисциплины
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Введение в профессию: общие компетенции профессионала
ОГСЭ.06	Эффективное поведение на рынке труда
ОГСЭ.07	Русский язык и культура речи

**Перечень рабочих программ дисциплин математического
и общего естественнонаучного цикла**

(Комплект рабочих программ находится в папке «Программа подготовки специалистов среднего звена. Математический и общий естественнонаучный цикл»)

индекс	Наименование дисциплины
ЕН.01	Математика

**Перечень рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей
 профессионального цикла**

(Комплект рабочих программ находится в папке «Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании»)

индекс	Наименование дисциплин/профессиональных модулей
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-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Техническое оснащение организации общественного питания и охрана труда
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы предпринимательства
ОП.11	Особенности национальной кухни
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания
МДК.01. 01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена
УП.01	Учебная практика
ПП.01.	Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
МДК.02.04	Организация банкетных мероприятий
ПП.02	Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
ПП.03	Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПМ.05	Выполнение работ по профессиям 16399 Официант, 11176 Бармен
МДК.05.01	Технология обслуживания потребителей организаций питания блюдами и напитками
УП 05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (практика по профилю специальности)

3.3 КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЕ ПЛАНЫ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

(Комплект календарно-тематических планов находится в папке «Планирующая документация. Календарно-тематические планы.

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании»)

3.4 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РЕАЛИЗАЦИЮ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Учебно-методический комплекс для обучающихся по общеобразовательным учебным дисциплинам.

(Комплект учебно-методических и дидактических материалов по общеобразовательной подготовке, представлен в папке

«Программа подготовки специалистов среднего звена. Общеобразовательный цикл»)

Наименование дисциплины	Наличие методических указаний по выполнению ЛР, ПЗ, семинаров		ФИО разработчика, год издания/актуализации	Наличие методических указаний по выполнению СР	ФИО Разработчика, год издания/актуализации	Объем в печатных листах
	ЛР	ПЗ				
Математика		+	Шестакова Л.С., 2015 г.			18 стр.
Иностранный язык		+	Бачерикова И.Г., 2015 г.			25стр.
История				+	Геворкян В.А., 2015 г.	34 стр.
История					Купаева Л.А.	25стр.
Обществознание				+	Геворкян В.А., 2015 г.	23 стр.
География				+	Косоурова Е.А., 2015 г.	13 стр.

Учебно-методический комплекс для обучающихся по дисциплинам общего гуманитарного и социально-экономического цикла

(Комплект учебно-методической документации находится в папках «Программа подготовки специалистов среднего звена. Общий гуманитарный и социально-экономический цикл»)

Наименование дисциплины	Наличие методических указаний по выполнению ЛР, ПЗ, семинаров		ФИО разработчика, год издания/актуализации	Наличие методических указаний по выполнению СР	ФИО Разработчика, год издания/актуализации	Объем в печатных листах
	ЛР	ПЗ				
Основы философии		+	Рябов В.Г, 2015 г.	+	Рябов В.Г, 2015 г.	37 стр.
Иностранный язык		+	Ендачева Н.В., 2015 г.			26 стр.

Учебно-методический комплекс для обучающихся по дисциплинам и профессиональным модулям (МДК) профессионального цикла
 (Комплект учебно-методической документации находится в папках «Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании»)

Наименование дисциплины	Наличие методических указаний по выполнению ЛР, ПЗ, семинаров		ФИО разработчика, год издания/актуализации	Наличие методических указаний по выполнению СР	ФИО Разработчика, год издания/актуализации	Объем в печатных листах
	ЛР	ПЗ				
Особенности национальной кухни		+	Добрынина И.Г., 2015 г.			27 стр.
ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания			Добрынина И.Г., 2015 г.			28 стр.
ВКР			Костина А.А., Добрынина И.Г., Чурбакова Е.В., 2015			37 стр.
ПП 02.			Костина А.А., 2015			16 стр.

3.5 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РЕАЛИЗАЦИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ (Комплект рабочих программ практик, КТП учебных практик, методические рекомендации для обучающихся по прохождению практик находится в папке «Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании»).

Учебно-методические документы, обеспечивающие реализацию производственного обучения

№ п/п	Наименование программ
1.	Рабочая программа учебной практики ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания
2.	Рабочая программа производственной практики ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания

№ п/п	Наименование программ
3.	Рабочая программа производственной практики ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания
4.	Рабочая программа учебной практики ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
5.	Рабочая программа производственной практики ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания
6.	Рабочая программа учебной практики ПМ 05. Выполнение работ по профессиям 16399 Официант, 11176 Бармен
7.	Рабочая программа производственной практики ПМ 05. Выполнение работ по профессиям 16399 Официант, 11176 Бармен
8.	Рабочая программа производственной практики (преддипломная)
9.	Методические рекомендации по прохождению производственной практики ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания
10.	Методические рекомендации по прохождению производственной практики ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания
11.	Методические рекомендации по прохождению производственной практики ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
12.	Методические рекомендации по прохождению производственной практики ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания
13.	Методические рекомендации по прохождению производственной практики ПМ 05. Рабочая программа учебной практики ПМ 05. Выполнение работ по профессиям 16399 Официант, 11176 Бармен
14.	Методические рекомендации по прохождению производственной практики (преддипломной)

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Реализация ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании имеет необходимое материально-техническое обеспечение.

В Учреждении созданы условия для проведения всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ обеспечивает:

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

– освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в Учреждении и в организациях, в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий Учреждением обеспечивается каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, в том числе: Microsoft Windows, Office,

Для реализации образовательного процесса по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в Учреждении созданы кабинеты, лаборатории, мастерские.

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.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

5.1 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль;
- рубежный контроль;
- промежуточный контроль;

- итоговый контроль.

С целью регламентации деятельности структурных подразделений в колледже разработана и введена в действие локальный нормативный акт Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».

Данная процедура регламентирует:

- порядок проведения текущего контроля;
- порядок проведения промежуточной аттестации;
- подготовку и проведение экзамена по дисциплине, МДК, ПМ;
- регламент рассмотрения апелляций.

Входной контроль

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится преподавателем в форме устного опроса и/или тестирования в рамках дисциплины/МДК.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу освоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Рубежный контроль

Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины/МДК. Рубежный контроль проводится преподавателем на основе календарно-тематического плана.

Итоговый контроль (промежуточная аттестация)

Промежуточная аттестация проводится на основе экзаменационного материала, утвержденного заместителем директора по учебной работе. Утвержденные экзаменационные материалы хранятся у председателя ПЦК, также как и электронная версия фонда оценочных средств. При освоении профессионального модуля итоговый

контроль проводится в виде экзамена квалификационного на основе комплекта контрольно-оценочных средств, согласованного с работодателем (работодателями) и утвержденного заместителем директора по учебной работе.

5.2 ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Порядок проведения государственной итоговой аттестации (ГИА) определен в локальном нормативном акте «Положение о проведении государственной итоговой аттестации», в которой регламентирована деятельность ответственных лиц в части:

- порядка организации ГИА;
- порядка организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (ВКР);
- требований к содержанию и оформлению ВКР;
- порядок организации ГИА для лиц с ограниченными возможностями здоровья,
- порядок подачи и рассмотрения апелляций.

С целью оказания методической помощи обучающимся при подготовке к ГИА в Учреждении по 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании разработаны методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы. При подготовке к ГИА разрабатывается программа государственной итоговой аттестации выпускников, которая утверждается директором Учреждения.

5.3. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (комплект оценочных средств ППССЗ, подлежащим процедуре промежуточной аттестации находится в папке «Фонд оценочных средств 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании».

Оценочные материалы

№ п/п	Наименование дисциплин, МДК, ПМ	Форма промежуточной аттестации
ОУДБ.01	Русский язык и литература	э
ОУДБ.02	Иностранный язык	дз
ОУДП.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	э
ОУДБ.04	История	дз
ОУДБ.05	Физическая культура	з,дз
ОУДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности	дз
ОУДП.07	Информатика	Э

№ п/п	Наименование дисциплин, МДК, ПМ	Форма промежуточной аттестации
ОУДБ.8	Обществознание	ДЗ
ОУДП.9	Экономика	ДЗ
ОУДП.10	Право	ДЗ
ОУДБ.11	Естествознание	ДЗ
ОУДБ.12	География	ДЗ
ОУДБ.13	Экология	ДЗ
УД.1	Учебно-исследовательское проектирование	ДЗ
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ
ОГСЭ.02	История	ДЗ
ОГСЭ.03	Иностранный язык	Э
ОГСЭ.04	Физическая культура	зззззДЗ
ОГСЭ.05	Введение в профессию: общие компетенции профессионала	з
ОГСЭ.06	Эффективное поведение на рынке труда	з
ОГСЭ.07	Русский язык и культура речи	ДЗ
ЕН.01	Математика	ДЗ
ОП.01	Экономика организации	э
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	ДЗ
ОП.03	Бухгалтерский учет	ДЗ,Э
ОП.04	Документационное обеспечение управления	ДЗ
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации	ДЗ
ОП.06	Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	э
ОП.07	Техническое оснащение организации общественного питания и охрана труда	ДЗ
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	ДЗ
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ
ОП.В.10	Основы предпринимательства	з

№ п/п	Наименование дисциплин, МДК, ПМ	Форма промежуточной аттестации
ОП.В.11	Особенности национальной кухни	ДЗ
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания	Эк
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	Э
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	Э,э
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ
УП.01	Учебная практика	ДЗ
ПП.01.	Производственная практика (практика по профилю специальности)	ДЗ
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	Эк
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	Дз,э
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности	ДЗ
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	э
МДК.В.02.04	Организация банкетных мероприятий	ДЗ
ПП.02	Производственная практика (практика по профилю специальности)	ДЗ
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	Эк
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	э
ПП.03	Производственная практика (практика по профилю специальности)	ДЗ
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	Эк
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	ДЗ
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	ДЗ
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю специальности)	ДЗ
ПМ.05	Выполнение работ профессиям рабочих 16399 Официант, 11176 Бармен	Эк
МДК.05.01	Технология обслуживания потребителей организаций питания блюдами и напитками	Э,э
УП 05	Учебная праактика	ДЗ
ПП.05	Производственная практика (практика по профилю специальности)	ДЗ