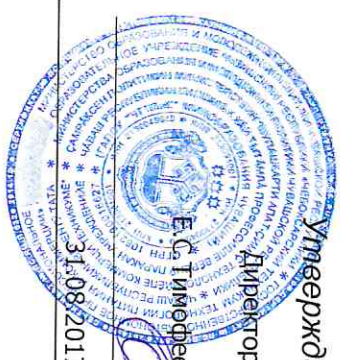


Министерство образования и науки Российской Федерации

Утверждаю

Директор

Е.С. Тимофеева



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский техникум  
технологии питания и коммерции» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

наименование образовательного учреждения (организации)

среднего профессионального образования

43.02.01

Организация обслуживания в общественном питании

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

на базе среднего общего образования

квалификация: менеджер

форма обучения: Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

2г 10м

год начала подготовки по УП

2017

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 07.05.2014

№ 465

# 1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52																		
I																																																																						
II																																																																						
III																																																																						
Всего																																																																						

Обозначения:  Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Промежуточная аттестация

Каникулы

0 Учебная практика

8 Производственная практика (по профилю специальности)

X Производственная практика (преддипломная)

Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации

III Государственная итоговая аттестация

\* Неделю отсутствует

## 2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам		Промежуточная аттестация					Практики					ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп							
	Всего		1 сем		2 сем		Учебная практика		Производственная практика (по профилю специальности)		Производственная практика (преддипломная)		Подготовка						Провер- дение	нед.	нед.				
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	Всего	нед.	Всего	нед.	Всего	нед.	1 сем	2 сем										нед.	нед.
I	32	1152	17	612	15	540	1							8	8							11	52	25	1
II	30	1080	11	396	19	684	2	1	1	1	1	10	5	5								10	52		1
III	21	756	12	432	9	324	2	1	1	1	8	4	4	4								4	43		1
Всего	83	2988		1440		1548	5					26	8	8	4	4					4	23	147		

Индекс программы	Наименование группы, дисциплины, профессиональных модулей, МКР, МДК	Формы промежуточной аттестации											Итоговая аттестация обучающихся											Общая сумма баллов																																																																											
		Экзамны	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост. (с.р. и т.д.)	Всего	Общественная в том числе		Семестр 1		Семестр 2		Семестр 3		Семестр 4		Семестр 5		Семестр 6																																																																												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100

Индекс программы	Наименование группы, дисциплины, профессиональных модулей, МКР, МДК	Экзамны	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост. (с.р. и т.д.)	Всего	Общественная в том числе		Семестр 1		Семестр 2		Семестр 3		Семестр 4		Семестр 5		Семестр 6		Общая сумма баллов		
1	Профессиональный модуль	1	3	5	7	9	11	13	15	17	19	21	23	25	27	29	31	33	35	37	39	41	43	45	47	49	51

Индекс программы	Наименование группы, дисциплины, профессиональных модулей, МКР, МДК	Экзамны	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост. (с.р. и т.д.)	Всего	Общественная в том числе		Семестр 1		Семестр 2		Семестр 3		Семестр 4		Семестр 5		Семестр 6		Общая сумма баллов		
2	Профессиональный модуль	1	3	5	7	9	11	13	15	17	19	21	23	25	27	29	31	33	35	37	39	41	43	45	47	49	51

Индекс программы	Наименование группы, дисциплины, профессиональных модулей, МКР, МДК	Экзамны	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост. (с.р. и т.д.)	Всего	Общественная в том числе		Семестр 1		Семестр 2		Семестр 3		Семестр 4		Семестр 5		Семестр 6		Общая сумма баллов		
3	Профессиональный модуль	1	3	5	7	9	11	13	15	17	19	21	23	25	27	29	31	33	35	37	39	41	43	45	47	49	51

Индекс программы	Наименование группы, дисциплины, профессиональных модулей, МКР, МДК	Экзамны	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост. (с.р. и т.д.)	Всего	Общественная в том числе		Семестр 1		Семестр 2		Семестр 3		Семестр 4		Семестр 5		Семестр 6		Общая сумма баллов		
4	Профессиональный модуль	1	3	5	7	9	11	13	15	17	19	21	23	25	27	29	31	33	35	37	39	41	43	45	47	49	51

Индекс программы	Наименование группы, дисциплины, профессиональных модулей, МКР, МДК	Экзамны	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост. (с.р. и т.д.)	Всего	Общественная в том числе		Семестр 1		Семестр 2		Семестр 3		Семестр 4		Семестр 5		Семестр 6		Общая сумма баллов		
5	Профессиональный модуль	1	3	5	7	9	11	13	15	17	19	21	23	25	27	29	31	33	35	37	39	41	43	45	47	49	51

Индекс программы	Наименование группы, дисциплины, профессиональных модулей, МКР, МДК	Экзамны	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост. (с.р. и т.д.)	Всего	Общественная в том числе		Семестр 1		Семестр 2		Семестр 3		Семестр 4		Семестр 5		Семестр 6		Общая сумма баллов		
6	Профессиональный модуль	1	3	5	7	9	11	13	15	17	19	21	23	25	27	29	31	33	35	37	39	41	43	45	47	49	51

Индекс программы	Наименование группы, дисциплины, профессиональных модулей, МКР, МДК	Экзамны	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост. (с.р. и т.д.)	Всего	Общественная в том числе		Семестр 1		Семестр 2		Семестр 3		Семестр 4		Семестр 5		Семестр 6		Общая сумма баллов		
7	Профессиональный модуль	1	3	5	7	9	11	13	15	17	19	21	23	25	27	29	31	33	35	37	39	41	43	45	47	49	51



## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОП.01	Экономика организации
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП.03	Бухгалтерский учет
ОП.04	Документационное обеспечение управления
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
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
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
ПП.05.01	Производственная практика
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.01	Математика
ОП.01	Экономика организации
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
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
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
ПП.05.01	Производственная практика
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОП.01	Экономика организации
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП.03	Бухгалтерский учет
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
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
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
ПП.05.01	Производственная практика
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОП.01	Экономика организации
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
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
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
ПП.03.01	Производственная практика
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
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
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
ПП.05.01	Производственная практика
ОК 7	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОП.03	Бухгалтерский учет
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
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
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
ПП.05.01	Производственная практика
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
ПП.05.01	Производственная практика
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП.03	Бухгалтерский учет
ОП.04	Документационное обеспечение управления
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
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
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
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
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей.
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
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
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.3	Контролировать качество выполнения заказа.
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
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
ОП.01	Экономика организации
ОП.03	Бухгалтерский учет
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
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
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 2.1	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.3	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
ПП.02.01	Производственная практика

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПК 2.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ОП.04	Документационное обеспечение управления
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.5	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.6	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 3.1	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.2	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.3	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.2	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания.
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 5.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
МДК.05.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов
МДК.05.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия
МДК.05.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
МДК.05.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.5	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию



## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПК 5.6	Обслуживать потребителей бара, буфета
ПК 5.7	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 5.8	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями
ПК 5.9	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
ПК 5.10	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
ПК 5.11	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки
ПК 5.12	Готовить и оформлять основные и простые блюда из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста, рыбы, мяса.
ПК 5.13	Готовить простые супы, соусы, холодные блюда и закуски, сладкие блюда и напитки.
ПК 5.14	Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.

**РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции																																
НО	Начальное общее образование																																	
ОО	Основное общее образование																																	
БД	Базовые дисциплины																																	
ПД	Профильные дисциплины																																	
ПОО	Предлагаемые ОО																																	
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл																																	
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10																							
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10																							
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10																							
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6																														
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл																																	
ЕН.01	Математика	ОК 2																																
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 1.6	ПК 1.7	ПК 1.8	ПК 1.9	ПК 1.10	ПК 1.11	ПК 1.12	ПК 1.13	ПК 1.14	ПК 1.15	ПК 1.16	ПК 1.17	ПК 1.18	ПК 1.19	ПК 1.20			
ОП.01	Экономика организации	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 4.7	ПК 4.8	ПК 4.9	ПК 4.10	ПК 4.11	ПК 4.12	ПК 4.13	ПК 4.14	ПК 4.15	ПК 4.16	ПК 4.17	ПК 4.18	ПК 4.19	ПК 4.20	ПК 4.21			
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 10	ПК 4.1																											
ОП.03	Бухгалтерский учет	ОК 1	ОК 3	ОК 7	ОК 10	ПК 1.4																												
ОП.04	Документационное обеспечение управления	ОК 1	ОК 10	ПК 2.4	ПК 2.4	ПК 1.4																												
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 7	ОК 10	ПК 1.4	ПК 2.5																									
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 4	ОК 5	ПК 2.4	ПК 2.4																												
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	ОК 2	ОК 3	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.6																										
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	ОК 1	ПК 1.4	ПК 2.2	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 4.3																								
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.4																					
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3																												
ПМ	Профессиональные модули																																	
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 1.6	ПК 1.7	ПК 1.8	ПК 1.9	ПК 1.10	ПК 1.11	ПК 1.12	ПК 1.13	ПК 1.14	ПК 1.15	ПК 1.16	ПК 1.17	ПК 1.18	ПК 1.19	ПК 1.20	ПК 1.21	ПК 1.22	ПК 1.23	ПК 1.24		
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 1.6	ПК 1.7	ПК 1.8	ПК 1.9	ПК 1.10	ПК 1.11	ПК 1.12	ПК 1.13	ПК 1.14	ПК 1.15	ПК 1.16	ПК 1.17	ПК 1.18	ПК 1.19	ПК 1.20	ПК 1.21	ПК 1.22	ПК 1.23	ПК 1.24		
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 1.6	ПК 1.7	ПК 1.8	ПК 1.9	ПК 1.10	ПК 1.11	ПК 1.12	ПК 1.13	ПК 1.14	ПК 1.15	ПК 1.16	ПК 1.17	ПК 1.18	ПК 1.19	ПК 1.20	ПК 1.21	ПК 1.22	ПК 1.23	ПК 1.24		
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 1.6	ПК 1.7	ПК 1.8	ПК 1.9	ПК 1.10	ПК 1.11	ПК 1.12	ПК 1.13	ПК 1.14	ПК 1.15	ПК 1.16	ПК 1.17	ПК 1.18	ПК 1.19	ПК 1.20	ПК 1.21	ПК 1.22	ПК 1.23	ПК 1.24		
П/П.01.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 1.6	ПК 1.7	ПК 1.8	ПК 1.9	ПК 1.10	ПК 1.11	ПК 1.12	ПК 1.13	ПК 1.14	ПК 1.15	ПК 1.16	ПК 1.17	ПК 1.18	ПК 1.19	ПК 1.20	ПК 1.21	ПК 1.22	ПК 1.23	ПК 1.24		
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 2.9	ПК 2.10	ПК 2.11	ПК 2.12	ПК 2.13	ПК 2.14	ПК 2.15	ПК 2.16	ПК 2.17	ПК 2.18	ПК 2.19	ПК 2.20	ПК 2.21	ПК 2.22	ПК 2.23	ПК 2.24	ПК 2.25		
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 2.9	ПК 2.10	ПК 2.11	ПК 2.12	ПК 2.13	ПК 2.14	ПК 2.15	ПК 2.16	ПК 2.17	ПК 2.18	ПК 2.19	ПК 2.20	ПК 2.21	ПК 2.22	ПК 2.23	ПК 2.24	ПК 2.25		

**РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции															
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6				
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6				
ПЛ.02.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6				
<b>ПМ.03</b>	<b>Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>								
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 7	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3								
ПЛ.03.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 7	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3								
<b>ПМ.04</b>	<b>Контроль качества продукции и услуг общественного питания</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 10</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>									
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3									
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3									
ПЛ.04.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3									
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ОК 10</b>	<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 5.3</b>	<b>ПК 5.4</b>					
МДК.05.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4					
ПЛ.05.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4					

## КОНСУЛЬТАЦИИ

Индекс	Дисциплины, виды работ	Семестры					Всего	Курс 1						ЦМК
		Экз	Зач	ДифЗач	КП(Р)	Другие		Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	
	План						300	40	60	40	60	40	60	
	Факт													
К.ОГЭ.01	Основы философии	6												1
К.ОГЭ.02	История			1										1
К.ОГЭ.03	Иностранный язык			123										1
К.ОГЭ.04	Физическая культура			12345										1
К.Ен.01	Математика			2										2
К.ОП.01	Экономика организации			4										3
К.ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	5												3
К.ОП.03	Бухгалтерский учет	4												3
К.ОП.04	Документационное обеспечение управления	3												3
К.ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации			6										3
К.ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности			6										3
К.ОП.07	Техническое оснащение организацией общественного питания и охраны труда			2										3
К.ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	6		45										3
К.ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			4										3
К.ОП.10	Основы предпринимательской деятельности			6										3
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания													
К.МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	2												3
К.МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	2												3
К.МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена			1										3
К.ЛП.01.01	Производственная практика			3										3
К.ЛП.01	Экзамен квалификационный	3												3
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания													
К.МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	4												3
К.МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности	3												3
К.МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	4												3
К.ЛП.02.01	Производственная практика			4										3
К.ЛП.02	Экзамен квалификационный	4												3
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания													
К.МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	6												3
К.ЛП.03.01	Производственная практика			6										3
К.ЛП.03	Экзамен квалификационный	6												3

## КОНСУЛЬТАЦИИ

Индекс	Дисциплины, виды работ	Семестры						Всего	Курс						ЦМК		
		Экз	Зач	ДифЗач	КГ(Р)	Другие	Сем 1		Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6				
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания																
К.МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия			4													3
К.МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания		5														3
К.П.04.01	Производственная практика				5												3
К.ПМ.04	Экзамен квалификационный		5														3
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих																
К.МДК.05.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании		2														3
К.П.05.01	Производственная практика				2												3
К.ПМ.05	Экзамен квалификационный		2														3
К.ЛПД	Практика преддипломная				6												3

**ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.**

	Кабинеты
1	Гуманитарных и социально-экономических дисциплин
2	товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания
3	русского языка и литературы; психологии и этики профессиональной деятельности
4	технологии кулинарного производства
5	технологии кондитерского производства
6	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
7	организации обслуживания в общественном питании; организации и технологии обслуживания в барах
8	правового обеспечения профессиональной деятельности; документационного обеспечения управления
9	бухгалтера, экономики, финансов и налогообложения
10	маркетинга, менеджмента и управления персоналом; документационного обеспечения управления
11	математики и физики
12	метрологии, стандартизации и междисциплинарных курсов
13	иностранного языка
14	технического оснащения и организации рабочего места; организация и технологии отрасли
15	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории
1	микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения и экспертизы продовольственных товаров
2	Учебный кулинарный цех (технологии приготовления пищи)
3	Учебный кондитерский цех
4	информационных технологий в профессиональной деятельности
5	Учебный бар. Банкетный зал.
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
	Залы
1	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
2	Актовый зал
3	Банкетный зал

## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Учебный план ШТССЗ разработан на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 года № 465, зарегистрированного в Минюст России 11 июня 2014 г. № 32672.
2. Учебный план предусматривает подготовку специалистов на базе среднего общего образования.
3. Начало учебных занятий – 1 сентября. Продолжительность учебной недели – шестидневная. Продолжительность занятий 45 мин., группировка парами.
4. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.
5. В учебном плане предусмотрены консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные.
6. Общая продолжительность каникул составляет 8–11 недель в учебном году, в том числе 2 недели в зимний период.

7. Производственная практика (преддипломная) проводится после последней сессии и реализуется по направлению образовательного учреждения. Обязательная учебная нагрузка обучающихся при прохождении практик составляет 36 часов в неделю.

8. Объем часов на дисциплину ОП.09 Безопасность жизнедеятельности составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

*Ост - 2 часа*

9. Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий.

10. Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ОП.01 (900 часов обязательных учебных занятий), использованы следующим образом: в цикле ЕН добавлены 48 час. для изучения дисциплины Математика: в цикле ОП распределено 194 часов для изучения преддипломных ФГОС СПО профессиональных дисциплин, между преддипломными ФГОС СПО профессиональными модулями распределено 656 часа. В рамках ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих студенты осваивают две профессии из Перечня профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках основной профессиональной образовательной программы: официант, буфетчик. Для этого в ПМ.05 введены МДК.05.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании, МДК.05.02 Организация и технология обслуживания в барах и буфетах, МДК.05.03 Технология приготовления кулинарной и кондитерской продукции.

11. Учебный план предусматривает выполнение в 4 семестре курсовой работы в объеме 30 часов аудиторных занятий по профессиональному модулю ПМ.02. Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение.

12. Предусмотрено распределенное изучение дисциплин и профессиональных модулей.

13. Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения программ профессиональных модулей, учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик. Если учебная дисциплина или профессиональный модуль осваиваются в течение нескольких семестров, промежуточная аттестация каждый семестр не запланирована. Учет учебных достижений обучающихся проводится при помощи различных форм текущего контроля.

14. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий. Экзамен проводится на следующий день после завершения освоения соответствующей программы. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, а количество зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

15. По завершению освоения профессиональных модулей проводятся экзамены, направленные на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОП.01» федерального государственного образовательного стандарта. Экзамен проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателя. Условием допуска к экзамену является успешное освоение обучающимся всех элементов программы профессионального модуля – МДК и преддипломных практик. По итогам изучения ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих обучающиеся сдают экзамен (квалификационный).

16. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы - дипломная работа. Тематика дипломной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

### Согласовано

Заместитель директора по УР		Н.М. Табакова
Заместитель директора по УТР		О.А. Хлебникова
Председатели ЦК:		
Председатель ЦК преподавателей социально-гуманитарных дисциплин		С.Л. Архилова
Председатель ЦК преподавателей естественнонаучных дисциплин		А.Ф. Большова
Председатель ЦК преподавателей филологических дисциплин		Л.Р. Салимянова
Председатель ЦК педагогов сервисных специальностей		Н.Б. Егорова