Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
«ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»
_____/Ф.Г. Исламгалиев/
«___» _____2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования

ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
на 2019-2023 учебный год
по программе базовой подготовки
Квалификация: Менеджер
Форма обучения – очная
Нормативный срок освоения ППССЗ – 3 год. 10 мес.
на базе основного общего образования.

Екатеринбург
2019 г.

Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, *Профессиональных стандартов «Руководитель предприятия общественного питания» № 281-н, «Официант, бармен» № 910-н.*

Организация разработчик: ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Разработчик: Кофман Ирина Георгиевна, заведующая отделением ППССЗ
Субботина Ирина Николаевна, зам директора по УР

Рассмотрена на заседании методического совета протокол № _____
от «____» _____ 2019г.

Согласовано:
Зам. директора по УР _____ И.Н. Субботина
Зам. директора по УПР _____ С.Е. Костромина
Зам.директора по УМР _____ Л.В.Бугуева
«_____»_____2019г.

Представители работодателя:
_____/_____
«_____»_____2019г.
_____/_____
«_____»_____2019г.

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар» разработан на основе:

- ✓ Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности, 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 465 от 7 мая 2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 32672 от 11 июня 2014 г.);
- ✓ Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. ст.68;
- ✓ Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ППССЗ с учетом профиля получаемого профессионального образования;
- ✓ Устава ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;
- ✓ Разъяснений по реализации ФГОС среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального или среднего профессионального образования, формируемых на основе ФГОС начального и среднего профессионального образования (Протокол № 1от 03 февраля 2011 г. ФГУ «ФИРО» с уточнениями протокол№3 от 25.05.2017г.);
- ✓ Приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- ✓ Письма Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015г. № 05-259 « Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- ✓ Приказа Министерства образования и науки РФ от 25.06.2014г. №632 «Об установления соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013г №1199 (с изменениями и дополнениями);
- ✓ Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. №413 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 31.12.2015г.);
- ✓ Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия общественного питания» № 281-н, «Официант, бармен» № 910-н.

- ✓ Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия общественного питания» № 281-н, «Официант, бармен» № 910-н.
- ✓ Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов утвержденные Министерством образования и науки РФ от 22.01.2015г. №ДЛ-1/05 вн.;
- ✓ Приказа Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями, утвержденными приказом Министерства образования и науки РФ № 1138 от 17.11.2017г.);
- ✓ Приказа Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред.18.08.2016г.).

1.2.**Организация учебного процесса и режим занятий**

- Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса;
- продолжительность учебной недели – 36 часов;
- занятия группируются парами, для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 мин. с перерывом между учебными занятиями не менее 10 минут;
- текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования;
- организация консультаций для студентов предусматривается в объеме 400 часов на весь период обучения, по 100 часов на каждый год обучения (или 4 часа на человека в год), формы консультаций индивидуальные, групповые;
- Учебная практика проводится в предприятиях общественного питания в объеме 10 недель (360 часов) концентрированно при освоении профессиональных модулей:

ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания – 1 неделя (36 часов),

ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания – 1 неделя (36 часов),

ПМ. 03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания – 1 неделя (36 часов),

ПМ. 04 Контроль качества продукции и услуг в организациях

общественного питания – 1 неделя (36 часов),

ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – 6 недель (216 часов).

- Производственная практика (практика по профилю специальности) организуется на предприятиях общественного питания, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся - в объеме 16 недель (576 часов), проводится концентрировано при освоении производственных модулей:

  ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания – 2 неделя (72 часа)

  ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания – 2 неделя (72 часа),

  ПМ. 03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания – 3 неделя (108 часов),

  ПМ. 04 Контроль качества продукции и услуг в организациях общественного питания – 3 неделя (108 часов),

  ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – 6 недель (216 часов).
- Преддипломная практика организуется в предприятиях общественного питания 4 недели (144 часа);
- Система оценивания, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся определяются Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;
- Экзаменационная сессия проводится концентрированно по завершению изучения дисциплин, МДК, прохождения практик или непосредственно по их завершению;
- По завершению профессиональных модулей экзаменационная сессия проводится рассредоточено, экзамен (квалификационный) по модулю сдается в последний день прохождения практики;
- Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы; порядок ее подготовки и проведения регулируются Положением о государственной итоговой аттестации ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» и Программой государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

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

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

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

Практические занятия по дисциплине «Информационные технологии в профессиональной деятельности» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

Подготовка и защита курсовой работы по МДК 02.01. «Организация обслуживания в организациях общественного питания» и МДК.03.01. «Маркетинг в организациях общественного питания».

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена сформирован в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования и примерных программ учебных дисциплин, одобренных и рекомендованных для использования на практике в учреждениях СПО Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 17.03.2015г.:

Дисциплины общеобразовательной подготовки:

1. Русский язык
   1.1 Родной язык
2. Литература
   2.1. Родная литература
3. Иностранный язык
4. История
5. Обществознание
6. География
7. Естествознание
8. Экология
9. Физическая культура
10. Обеспечение безопасности жизнедеятельности

Профильные дисциплины:

11. Экономика
12. Право
13. Математика: алгебра, начала математического анализа геометрия
14. Информатика

Дополнительные дисциплины по выбору:

15. Астрономия

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППССЗ при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования увеличивается на 52 недели из расчета: теоретическое обучение 1404 часа(39 недель) промежуточная аттестация — 2 недели, каникулярное время — 11 недель.

При изучении дисциплин по общеобразовательной подготовке обучающимся предлагается выполнение проекта по любым дисциплинам.

1.4. Формирование вариативной части ППССЗ

Программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) базовой подготовки состоит из инвариантной составляющей в объеме **2088** часов обязательной аудиторной нагрузки, что составляет 70% общего бюджета учебного времени и вариативной части в объеме **900** часов обязательной аудиторной нагрузки, что составляет 30% общего бюджета учебного времени.

Вариативная часть использована:

1. Введение новых учебных дисциплин – 56 часов, в т.ч.:

Русский язык и культура речи— 56 часов.

2. Введение дисциплин регионального (национально-регионального) компонента в объеме 536 часов, в т.ч.:

Современные ресторанные технологии — 36 часов;

Профессиональная эстетика и фирменный стиль предприятий общественного питания — 48 часов;

Сценическое движение — 32 часа;

Экономика региона — 76 часов;

Бизнес-планирование — 70 часов;

Особенности национальной и зарубежной кухни — 48 часов;

Внешнеэкономическая деятельность — 42 часа;

Управление предприятиями общественного питания — 86 часов;

Организация коммерческой деятельности — 98 часов.

3. Увеличение объема времени обязательной аудиторной нагрузки на профессиональные модули 308 часов, в т.ч.:

ПМ. 01 Организация питания в организациях общественного питания — 30 часов;

МДК 01.04 Товароведение не продовольственных товаров

ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания —34часа;

МДК.02.04 — Стратегический менеджмент — 68 часов;

ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания - 20 часов;

МДК.03.02 Управленческие решения — 50 часов;

ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания - 60 часов.

ПМ. 05 Выполнение работ по профессии «официант, бармен» - 46 часов.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная *в т.ч. региональная практика*				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Iкурс	33	3	3	-	2	-	11	52
IIкурс	32	4	3	-	2	-	11	52
III курс	33	2	4	-	2	-	11	52
IV курс	23	1	6	4	1	6	2	43
Всего	121	10	16	4	7	6	35	199

3.1 Разделение промежуточной аттестации по семестрам.

1 семестр			2 семестр		
Экзамены	**Диф.зачеты**	**зачеты**	**Экзамены**	**Диф.зачеты**	**зачеты**
1. МДК 05.01. Выполнение работ по профессии официант. 2. МДК 01.03. Физиология питания, санитария и гигиена.	1. География 2. Основы безопасности жизнедеятельности. 3. Профессиональная эстетика и фирменный стиль ресторана	Физическая культура 1. Родной язык 2. Родная литература	1. Право.	1.Обществознание. 2.Естествознание. 3. Физическая культура 4. Информатика.	

3 семестр			4 семестр		
Экзамены	**Диф.зачеты**	**зачеты**	**Экзамены**	**Диф.зачеты**	**Зачеты**
1. Русский язык. 2. История.	1. Литература. 2. Мдк 05.02. Выполнение работ по профессии бармен. 3.Иностранный язык.	Физическая культура.	1.Экономика 2.Математика алгебра, начала математического анализа, геометрия. 3. Мдк 01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания. 4. Мдк 01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания. 5. Мдк 01.04. Товароведение непродовольственных товаров. **ПМ 05**	1.Экология. 2.Управление предприятием общественного питания. 3. Особенности национальной и зарубежной кухни.	Физическая культура 1. Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. 2. Сценическое движение.

5 семестр			6 семестр		
Экзамены	**Диф.зачеты**	**зачеты**	**Экзамены**	**Диф.зачеты**	**Зачеты**
1.Экономика организации. 2. МДК 02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания 3. Мдк 02.02. Психология и этика профессиональной деятельности. **ПМ 01.**	1. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда. 2.История (огсэ).	Физическая культура	1.Мдк 02.03. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания. **ПМ 02.**	1.Иностранный язык (огсэ). 2. Безопасность жизнедеятельности. 3. Мдк 02.04. Стратегический менеджмент. 4. Математика (ен).	Физическая культура 1.Русский язык и культура речи. 2. Астрономия. 3.Экономика региона.

7 семестр			8 семестр		
Экзамены	**Диф.зачеты**	**зачеты**	**Экзамены**	**Диф.зачеты**	**зачеты**
1. Бизнес-планирование. 2. Мдк 03.01. Маркетинг в организациях общественного питания. **ПМ 03**	1.Документационное обеспечение управления 2.Современные ресторанные технологии. 3.Мдк 03.02. Управленческие решения. 4. Бухгалтерский учет.	Физическая культура 1.Правовое обеспечение профессиональной деятельности. 2.Внешнеэкономическая деятельность.	1. Мдк 04.01. Стандартизация, метрология и подтверждения соответствия. 2. Мдк 04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания. **ПМ 04**	1.Финансы и валютно-финансовые операции организации. 2.Иностранный язык в профессиональной коммуникации 3.Организация коммерческой деятельности. 4. Физическая культура	1.Основы философии.

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности *43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании*

№	Наименование	Номер кабинета
	Кабинеты	
1	Гуманитарные и социально-экономические дисциплины:	401
2	История	314
3	Философии	314
4	Русский язык, литературы	312
5	Математики	308
6	Иностранного языка	309
7	Безопасности жизнедеятельности	302
8	Правового обеспечение профессиональной деятельности	402
9	Физиологии питания и санитарии	303
10	Организации обслуживания в организациях общественного питания	402
11	Технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда	403
12	Товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания	201
13	Экономики и финансов	403
14	Организации и технологии отрасли	402
15	Организации и технологии обслуживания в барах	402
16	Менеджмента и управления персоналом	304
17	Маркетинга	301
18	Психологии и этики профессиональной деятельности	401
19	Бухгалтерского учета	305
20	Документационного обеспечения управления	303
21	Стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия	309
	Лаборатории	
1	Информационно-коммуникационных технологий	306 М/С
2	Технологии приготовления пищи	206
3	Спортивный зал	М/С
	Залы:	
1	Библиотека, Читальный зал с выходом в сеть Интернет	М/С
2	Актовый зал	404
	Учебный кондитерский цех	206
	Спортивный зал	М/С

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	период промежуточной аттестации	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся								Распределение обязательной аудиторной нагрузки											
				Максимальная нагрузка	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная				консультации	промежуточная аттестация	1 курс			2 курс			3 курс			4 курс		
						всего занятий во взаимодействии с преподавателем	в т.ч.					самостоятельная работа	1 семестр 17 недель	2 семестр 24 недели	самостоятельная работа	3 семестр 17 недель	4 семестр 24 недели	самостоятельная работа	5 семестр 17 недель	6 семестр 24 недели	самостоятельная работа	7 семестр 17 недель	8 семестр 24 недели
							теорет.обучение	практические занятия	занятий в подгруппах (лабораторные занятия)														
ОУД.00	**Общеобразовательная подготовка**		5/9/3	2104	700	1404	607	797	0			0	362	588	0	214	201	0	0	39	0	0	0
ОУД.01	**Базовые учебные дисциплины**		2/8/2	1309	435	874	341	533	0			0	293	373		172	36	0	0	0	0	0	0
ОУД.01.01.	Русский язык	3	Э	75	25	50	0	50						25		25							
ОУД.01.01.01.	Родной язык	1	З	42	14	28	14	14					28										
ОУД.01.02.	Литература	3	дз	133	44	89	89	0						45		44							
ОУД.01.02.01.	Родная литература	1	З	42	14	28	14	14					28										
ОУД.01.03.	Иностранный язык	3	дз	175	58	117	0	117					17	45		55							
ОУД.01.04.	История	3	Э	175	58	117	58	59					34	35		48							
ОУД.01.05	Обществознание	2	дз	117	39	78	39	39						78									
ОУД.01.06.	География	1	дз	54	18	36	18	18					36										
ОУД.01.07.	Естествознание	2	дз	162	54	108	54	54					30	78									
ОУД.01.08.	Экология	4	дз	54	18	36	18	18									36						
ОУД.01.09.	Физическая культура	1,2	з/дз	175	58	117	2	115					50	67									
ОУД.01.10.	Основы безопасности жизнедеятельности	1	дз	105	35	70	35	35					70										
ОУД.02.	**Профильные учебные дисциплина (по выбору)**		3/1/1	795	265	530	266	264	0	0	0	0	69	215	0	42	165	0	0	39	0	0	0
ОУД.02.01	Экономика	4	Э	108	36	72	36	36									72						
ОУД.02.02.	Право	2	Э	128	43	85	43	42						85									
ОУД.02.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	4	Э	351	117	234	117	117					33	66		42	93						
ОУД.02.04.	Информатика	2	дз	150	50	100	50	50					36	64									
ОУД.02.05.	Астрономия	6	з	58	19	39	20	19												39			
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**		-/2/3	726	242	484	78	406	0	0	0	0	0	0	0	76	90	0	102	116	0	28	72

ОГСЭ.01	Основы философии	8	з	60	12	48	24	24															48
ОГСЭ.02	История	5	з	60	12	48	24	24											48				
ОГСЭ.03	Иностранный язык	6	дз	190	24	166		166								52	56		26	32			
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,4,5,6, 7,8	з,з,з,з, з.дз	332	166	166	2	164								24	34		28	28		28	24
ОГСЭ.05.	Русский язык и культура речи	6	з	84	28	56	28	28												56			
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл.**		0/1/0	72	24	48	24	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48	0	0	0
ЕН.01.	Математика.	6	дз	72	24	48	24	24												48			
П.00.	**Профессиональный цикл (с ГИА)**			**4980**	**1228**	**3752**	**1135**	**1281**	**40**				**214**	**240**	**0**	**286**	**537**	**0**	**474**	**625**	**0**	**548**	**828**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**		2/11/5	1866	622	1244	536	708	0	0	0	0	0	48	0	0	271	0	121	306	0	284	214
ОП.01	Экономика организации	5	Э	120	40	80	40	40											80				
ОП.02.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	7	з	114	38	76	38	38												30		46	
ОП.03.	Бухгалтерский учет	7	дз	114	38	76	38	38												76			
ОП.04.	Документационное обеспечение управления	7	дз	87	29	58	29	29												26		32	
ОП.05.	Финансы и валютно-финансовые операции организации	8	дз	102	34	68	34	34															68
ОП.06.	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	4	з	105	35	70	20	50									70						
ОП.07.	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда.	5	дз	114	38	76	38	38									35		41				
ОП.08.	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации.	8	дз	204	68	136	0	136												30		50	56
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности	6	дз	102	34	68	34	34												68			
ОП.10	*Управление предприятием общественного питания.*	4	дз	129	43	86	44	42									86						
ОП.11.	*Профессиональная эстетика фирменный стиль предприятий ОП*	1	дз	72	24	48	20	28						48									

ОП.12.	*Современные ресторанные технологии.*	7	дз	54	18	36	18	18														36	
ОП.13.	*Организация коммерческой деятельности.*	8	дз	147	49	98	48	50														78	20
ОП.14.	*Экономика региона.*	6	з	114	38	76	38	38												76			
ОП.15.	*Сценическое движение*	4	з	48	16	32	16	16									32						
ОП.16.	*Бизнес-планирование*	7	Э	105	35	70	35	35															70
ОП.17.	*Особенности национальной и зарубежной кухни*	4	дз	72	24	48	24	24									48						
ОП.18.	*Внешнеэкономическая деятельность.*	7	з	63	21	42	22	20														42	
П.00.	**Профессиональные модули (с ГИА, ПДП)**		14/5/-	3114	606	2508	599	573	40	0	0	0	214	192	0	286	266	0	353	319	0	264	614
ПМ.00.	**Профессиональные модули**		14/5/-	2754	606	2148	599	573	40	0	0	0	214	192	0	286	266	0	353	319	0	264	398
	в том числе МДК		9/5/-	1818	606	1212	599	573	40	0	0	0	142	48	0	142	158	0	245	211	0	156	110
	УП, ПП			936		936							72	144		144	108		108	108		108	144
УП	*в т.ч. учебная практика*			360		360							72	36		108	36		36	36		0	36
ПП	*производственная практика*			576		576							0	108		36	72		72	72		108	108
ПДП	**Преддипломная практика**			144		144																	144
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**			216		216																	216
ПМ.01.	**Организация питания в организациях общественного питания.**		5(1)/0/-	603	165	438	165	165	0	0	0	0	56	48	0	68	194	0	72	0	0	0	0
МДК 01.01.	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания.	4	Э	75	25	50	25	25									50						
МДК 01.02.	Организация и технология производства продукции общественного питания	4	Э	276	92	184	92	92						48		68	68						
МДК 01.03.	Физиология питания, санитария и гигиена.	1	Э	84	28	56	28	28					56										
МДК 01.04.	Товароведение непродовольственных товаров.	4	Э	60	20	40	20	20									40						
				0		0																	
УП ПМ 01.	Учебная практика			36		36											36						

ПП. ПМ 01.	Производственная практика	5	Э	72		72													72				
ПМ.02.	**Организация обслуживания в организациях общественного питания.**		4(1)/1/-	648	180	468	172	168	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	265	203	0	0	0
МДК 02.01.	Организация обслуживания в организациях общественного питания.	5	Э	174	58	116	50	46	20										116				
МДК 02.02.	Психология и этика профессиональной деятельности.	5	Э	84	28	56	28	28											56				
МДК 02.03.	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания.	6	Э	180	60	120	60	60											57	63			
МДК 02.04.	Стратегический менеджмент	6	дз	102	34	68	34	34												68			
УП ПМ 02.	Учебная практика	6	Э	36		36													36				
ПП. ПМ 02.	Производственная практика			72		72														72			
ПМ.03.	**Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.**		2(1)/1/-	399	85	314	85	65	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16	116	0	182	0
МДК 03.01.	Маркетинг в организациях общественного питания.	7	Э	180	60	120	60	40	20										16	80		24	
МДК 03.02.	Управленческие решения	7	дз	75	25	50	25	25														50	
УП ПМ 03.	Учебная практика	7	Э	36		36														36			
ПП. ПМ 03.	Производственная практика			108		108														0		108	
ПМ.04.	**Контроль качества продукции и услуг общественного питания.**		3(1)/-/-	432	96	336	96	96	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	82	254
МДК 04.01.	Стандартизация, метрология и подтверждения соответствия.	8	Э	108	36	72	36	36														22	50

МДК 04.02.	Контроль качества продукции и услуг общественного питания.	8	Э	180	60	120	60	60														60	60
УП ПМ 04.	Учебная практика	8	Э	36		36																	36
ПП. ПМ 04.	Производственная практика			108		108																	108
				0																			
ПМ.05.	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.**		2(1)/1/-	672	80	592	81	79	0	0	0	0	158	144	0	218	72	0	0	0	0	0	0
МДК 05.01.	Выполонение работ по профессии официант.	1	Э	129	43	86	44	42					86										
Мдк 05.02.	Выполнение работ по профессии бармен.	3	дз	111	37	74	37	37								74							
УП ПМ 05.	Учебная практика	4	Э	216		216							72	36		108							
ПП. ПМ 05.	Производственная практика			216		216								108		36	72						
	Обязательная часть учебных циклов ППССЗ			3132		2088																	
	Вариативная часть			1350		900																	
	Всего по ОПОП теория			4482		2988																	
	Практика			936		936																	
	Всего ОПОП (с гиа, преддипломной практикой)			5778		4284																	
	Всего (с общеобразовательной подготовкой)			7882	2194	5688	1844	2508	40				576	828	0	576	828	0	576	828	0	576	900

Часы на консультации предусмотрены по 4 часа на человека за год обучения. Государственная итоговая аттестация 216 часа (6 недель) в форме ВКР (защита дипломной работы).
Промежуточная аттестация-7 недель.

дисциплин и МДК		142	48		142	158		245	211		156	110
учебной практики		72	36		108	36		36	36		0	36
производственной практики		0	108		36	72		72	72		108	108

По семестрам нагрузка распределена без самостоятельной работы.
Количество экзаменов, ДЗ и зачетов указаны с экзаменами по профессиональным модулям, но без зачетов по физической культуре.

Всего	Промежуточная аттестация		1	1		1	1		1	1		1	
	Экзаменов) в т.ч. квалификационных)		2	1		2	6(1)		4(1)	2(1)		3(1)	3
	Дифф.зачётов		3	4		3	3		2	4		3	3
	Зачётов		2				2			4		3	