

Министерство образования и науки Российской Федерации



Утверждаю
директор

Пятовская Татьяна сергеевна

24.08.2020

Срвет работодателей ТСДиТ
Протокол № 1 от 21.08.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области "Техникум строительства, дизайна и технологий"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация: менеджер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ

3г 10м

год начала подготовки по УП 2020

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 07.05.2014

№ 465

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август												
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сент - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 март	2-8	9-15	16-22	23-29	30 март - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июнь - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июль - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31					
	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					
О	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*				
І																																																									
ІІ																																																									
ІІІ																																																									
ІV																																																									

Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- Промежуточная аттестация
- Каникулы
- 0 Учебная практика
- 8 Производственная практика (по профилю специальности)
- X Производственная практика (преддипломная)
- Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
- III Государственная итоговая аттестация
- * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп											
										Учебная практика		Производственная практика (по профилю специальности)			Подготовка	Проведение																
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем			2 сем															
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий									нед.	нед.						нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.				
I	39	1404	17	612	22	792	2		2																11	52						
II	32	1152	17	612	15	540	1		1			3													11	52						
III	33	1188	11	396	22	792	2	1	1			2	2												10	52						
IV	18	648	8	288	10	360	2	1	1			3	3											4	4	2	2	43				
Всего	122	4392	53	1908	69	2484	7	2	5			8	5	3										18	8	10	4	4	4	2	34	199

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.		Распределение по курсам и семестрам																												Максимальная учебная нагрузка																		
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост.	Курс 1								Курс 2								Курс 3								Курс 4								Обяз. часть	Вар. часть												
											Семестр 1 17 нед				Семестр 2 22 нед				Семестр 3 17 нед				Семестр 4 15 нед				Семестр 5 11 нед				Семестр 6 22 нед				Семестр 7 8 нед				Семестр 8 10 нед																	
											Обязательная в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.																	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)		8			РП		час	144	144	нед	4	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	144	нед	4	144													
	Государственная итоговая аттестация						час	216	216	нед	6	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	216	нед	6															
	Подготовка выпускной квалификационной работы						час	144	144	нед	4	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	144	нед	4	144														
	Защита выпускной квалификационной работы						час	72	72	нед	2	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	72	нед	2	72														
	Подготовка к государственным экзаменам						час			нед		час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед																		
	Проведение государственных экзаменов						час			нед		час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед	час		нед																		
	Подготовка выпускной квалификационной работы																																																							
	Защита выпускной квалификационной работы																																																							
	Подготовка к государственным экзаменам																																																							
	Проведение государственных экзаменов																																																							
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О																																																							
	в т.ч. в период обучения по циклам																																																							
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																																																							
	в т.ч. в период обучения по циклам																																																							
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	20	8	34		4		6588	2196	4392	2101	2291	918	306	612	298	314	1188	396	792	392	400	918	306	612	285	327	810	270	540	239	301	594	198	396	181	215	1188	396	792	388	404	432	144	288	138	150	540	180	360	180	180	5238	1350		
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	20	8	34		4		6588	2196	4392	2101	2291	918	306	612	298	314	1188	396	792	392	400	918	306	612	285	327	810	270	540	239	301	594	198	396	181	215	1188	396	792	388	404	432	144	288	138	150	540	180	360	180	180	5238	1350		
	Экзамены (без учета физ. культуры)																																																							
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																																							
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																																																							
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																																							
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																																							
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																																																							

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОП.01	Экономика организации
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП.03	Бухгалтерский учет
ОП.04	Документальное 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
УП.01.01	Учебная практика
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
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение сертификации
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	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
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
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 организации 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
УП.01.01	Учебная практика
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
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение сертификации
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОГСЭ.01	Основы философии

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
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 организации 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
УП.01.01	Учебная практика
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
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение сертификации
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Основы выполнения работ по профессии официант
МДК.05.02	Основы выполнения работ по профессии бармен
УП.05.01	Учебная практика
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
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
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
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.05.01	Основы выполнения работ по профессии официант
МДК.05.02	Основы выполнения работ по профессии бармен
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Основы выполнения работ по профессии официант

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.05.02	Основы выполнения работ по профессии бармен
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
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
УП.01.01	Учебная практика
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
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.05.01	Основы выполнения работ по профессии официант
МДК.05.02	Основы выполнения работ по профессии бармен
УП.05.01	Учебная практика
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
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
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
УП.01.01	Учебная практика
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
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.05.01	Основы выполнения работ по профессии официант
МДК.05.02	Основы выполнения работ по профессии бармен
УП.05.01	Учебная практика
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
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП.03	Бухгалтерский учет
ОП.04	Документальное обеспечение управления
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации
ОП.07	Техническое оснащение организации 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
УП.01.01	Учебная практика
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
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение сертификации
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Основы выполнения работ по профессии официант
МДК.05.02	Основы выполнения работ по профессии бармен
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ОП.01	Экономика организации
ОП.07	Техническое оснащение организации 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
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей.
ОП.07	Техническое оснащение организации 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
УП.01.01	Учебная практика
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
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
ОП.03	Бухгалтерский учет
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 2.1	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
ОП.07	Техническое оснащение организации 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
УП.02.01	Учебная практика
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
УП.02.01	Учебная практика
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
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ОП.04	Документальное 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
УП.02.01	Учебная практика
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
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.6	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
ОП.07	Техническое оснащение организации 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
УП.02.01	Учебная практика
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
УП.03.01	Учебная практика
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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
УП.03.01	Учебная практика
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
УП.03.01	Учебная практика
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 сертификации
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
УП.04.01	Учебная практика
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 сертификации
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
УП.04.01	Учебная практика
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 сертификации
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 5.1	Выполнять подготовку бара, буфета, залов к обслуживанию
МДК.05.01	Основы выполнения работ по профессии официант
МДК.05.02	Основы выполнения работ по профессии бармен
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
МДК.05.01	Основы выполнения работ по профессии официант
МДК.05.02	Основы выполнения работ по профессии бармен
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.3	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания и массовые банкетные мероприятия
МДК.05.01	Основы выполнения работ по профессии официант
МДК.05.02	Основы выполнения работ по профессии бармен
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.4	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое в процессе обслуживания
МДК.05.01	Основы выполнения работ по профессии официант
МДК.05.02	Основы выполнения работ по профессии бармен
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.5	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями
МДК.05.01	Основы выполнения работ по профессии официант
МДК.05.02	Основы выполнения работ по профессии бармен
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.6	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
МДК.05.01	Основы выполнения работ по профессии официант
МДК.05.02	Основы выполнения работ по профессии бармен

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.7	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
МДК.05.01	Основы выполнения работ по профессии официант
МДК.05.02	Основы выполнения работ по профессии бармен
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.8	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами
МДК.05.01	Основы выполнения работ по профессии официант
МДК.05.02	Основы выполнения работ по профессии бармен
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
НО	Начальное общее образование												
ОО	Основное общее образование												
БД	Базовые дисциплины												
Оуд.01	Русский язык												
Оуд.02	Литература												
Оуд.03	Иностранный язык												
Оуд.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия												
Оуд.05	История												
Оуд.06	Физическая культура												
Оуд.07	ОБЖ												
Оуд.08	Информатика												
Оуд.09	Обществознание												
Оуд.10	Экономика												
Оуд.11	Право												
Оуд.12	Естествознание												
Оуд.13	География												
Оуд.14	Экология												
УД.01	Астрономия												
ПД	Профильные дисциплины												
ПОО	Предлагаемые ОО												
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10		
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 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10		
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10		
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ОК 2											
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 1.4	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
ОП.01	Экономика организации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ПК 1.1							
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	Документальное обеспечение управления	ОК 1	ОК 10	ПК 2.4									
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 7	ОК 10	ПК 1.4	ПК 2.5				
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 4	ОК 5	ПК 2.4								

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ОК 2	ОК 3	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.6					
ОП.07	Техническое оснащение организации общественного питания и охрана труда												
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	ОК 1	ПК 1.4	ПК 2.2	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 4.3			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3							
ОП.10	Технология поиска работы												
ОП.11	Решение производственных ситуаций												
ОП.12	Основы предпринимательства в сфере сервиса												
ОП.13	Рекламная деятельность												
ОП.14	Бизнес планирование в сфере сервиса												
ОП.15	Калькуляция и учет												
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	
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	
УП.01.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	
ПП.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	
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
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
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
УП.02.01	Учебная 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
ПП.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
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 7	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3				
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 7	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3				
УП.03.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 7	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3				
ПП.03.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 7	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3				
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3					
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение сертификации	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					
УП.04.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3					
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3					

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностями служащих	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6
		ПК 5.7	ПК 5.8										
МДК.05.01	Основы выполнения работ по профессии официант	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6
		ПК 5.7	ПК 5.8										
МДК.05.02	Основы выполнения работ по профессии бармен	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6
		ПК 5.7	ПК 5.8										
УП.05.01	<i>Учебная практика</i>	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6
		ПК 5.7	ПК 5.8										
ПП.05.01	<i>Производственная практика</i>	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 10	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6
		ПК 5.7	ПК 5.8										