

**Информация о реализуемой
основной профессиональной образовательной программе
по специальности
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании»
1 курс 2020-2021 учебный год**

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

О.00	Общеобразовательный цикл
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.08	Обществознание
ОУД.08	Астрономия

учебные дисциплины по выбору из
обязательных предметных областей

ОУД.09	Информатика (п)
ОУД.10	Обществознание
ОУД.11	Экономика (п)
ОУД.12	Право (п)
ОУД.13	Естествознание

дополнительные учебные дисциплины

УД.14	География
УД.14	Психология
УД.15	Экология
УД.15	Эффективное поведение на рынке труда

ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура

ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Математика

П.00	Профессиональный цикл
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
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.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы предпринимательской и финансовой грамотности
ОП.11	Эстетика и дизайн в оформлении коктейлей и десертов
ОП.12	Новые способы подачи блюд в ресторане

ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания
Раздел 1.	Организация производства продукции общественного питания
Раздел 2.	Технология производства продукции общественного питания
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"
МДК.05.02	Организация процесса приготовления и приготовление кофе и чая
МДК.05.03	АСУ в ресторане
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ПДП	Преддипломная практика
ГИА	Государственная итоговая аттестация

**Информация о реализуемой образовательной
программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании»
2 курс 2020-2021 учебный год**

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

О.00	Общеобразовательный цикл
	общие учебные дисциплины
ОУД.01.01	Русский язык
ОУД.01.01	Литература
ОУД.02	Иностранный язык
ОУД.03	Математика
ОУД.04	История
ОУД.05	Физическая культура
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.18	Астрономия
	учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей
ОУД.07	Информатика
ОУД.11	Обществознание
ОУД.12	Экономика
ОУД.13	Право
ОУД.14	Естествознание
	дополнительные учебные дисциплины
УД.01	География
УД.02	Экология
УД.03	Психология
УД.04	Эффективное поведение на рынке труда
ИП.	Индивидуальный проект
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Математика
П.00	Профессиональный цикл
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
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.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы предпринимательства
ОП.11	Эстетика и дизайн в оформлении коктейлей и десертов
ОП.12	Новые способы подачи блюд в ресторане
ПМ.00	Профессиональные модули

ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания
Раздел 1.	Организация производства продукции общественного питания
Раздел 2.	Технология производства продукции общественного питания
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"
МДК.05.02	Организация процесса приготовления и приготовление кофе и чая
МДК.05.03	АСУ в ресторане
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ПДП	Преддипломная практика
ГИА	Государственная итоговая аттестация

**Информация о реализуемой образовательной
программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности
43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании
3 курс 2020-2021 учебный год**

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

О.00	Общеобразовательный цикл
ОУД.01.01	Русский язык
ОУД.01.02	Литература
ОУД.02	Иностранный язык
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия
ОУД.04	История
ОУД.05	Физическая культура
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
	учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей
ОУД.07	Информатика
ОУД.11	Обществознание
ОУД.12	Экономика
ОУД.13	Право
ОУД.14	Естествознание
ОУД.16	География
ОУД.17	Экология
	дополнительные учебные дисциплины
УД.01	Психология
УД.02	Экология моего края
УД.03	Эффективное поведение на рынке труда
ИП.	Индивидуальный проект
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Математика
П.00	Профессиональный цикл
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
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.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы предпринимательства
ОП.11	Эстетика и дизайн в оформлении коктейлей и десертов
ОП.12	Новые способы подачи блюд в ресторане

ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания
Раздел 1.	Организация производства продукции общественного питания
Раздел 2.	Технология производства продукции общественного питания
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"
МДК.05.02	Организация и технология обслуживания в барах
МДК.05.03	АСУ в ресторане
УП.05	Учебная практика
ПДП	Преддипломная практика
ГИА	Государственная итоговая аттестация

**Информация о реализуемой
основной профессиональной образовательной программе
по специальности
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании»
4 курс 2020-2021 учебный год**

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

О.00	Общеобразовательный цикл
О.00	Общеобразовательный цикл
ОУД.01.	Русский язык и литература
ОУД.02	Иностранный язык
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия
ОУД.04	История
ОУД.05	Физическая культура
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
	учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей
ОУД.07	Информатика (п)
ОУД.11	Обществознание
ОУД.12	Экономика (п)
ОУД.13	Право (п)
ОУД.14	Естествознание
ОУД.16	География
ОУД.17	Экология
	дополнительные учебные дисциплины
УД.01	Психология
УД.02	Экология моего края
УД.03	Эффективное поведение на рынке труда
ИП.	Индивидуальный проект
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Математика
П.00	Профессиональный цикл
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
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.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы предпринимательства
ОП.11	Эстетика и дизайн в оформлении коктейлей и десертов
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания

МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания
Раздел 1.	Организация производства продукции общественного питания
Раздел 2.	Технология производства продукции общественного питания
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"
УП.05	Учебная практика
ПДП	Преддипломная практика
ГИА	Государственная итоговая аттестация