**Министерство образования Ставропольского края**

**государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**«Пятигорский техникум торговли, технологий и сервиса»**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ –**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**БАЗОВОЙ ПОДГОТОВКИ**

**СПЕЦИАЛЬНОСТИ  
43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

**Квалификация:  
менеджер**

2018 год

1.Общие положения

1.1. Настоящая основная профессиональная образовательная программа - программа подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (далее – ОПОП- ППССЗ) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности с учетом требований профессионального стандарта «Официант/бармен», а также требований работодателей г. Пятигорска. ОПОП- ППССЗ определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности. Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана техникумом на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и ОПОП- ППССЗ.

1.2. **Нормативные основания для разработки ОПОП- ППССЗ:**

− Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

− Приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 г. № 465 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 июня 2014 г. № 32672);

− Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 года № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

− Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

− Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

− Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

− Приказ Минобрнауки России от 30 августа 2013 г. № 1015 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 1 октября 2013 г. № 30067);

− Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (зарегистрирован в Минюсте России 07 июня 2012 года № 24480);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н  
«Об утверждении профессионального стандарта Официант/бармен»;

- [Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 283н "Об утверждении профессионального стандарта Сомелье/кавист](http://base.garant.ru/71053824/#text)»

− Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах, утвержденной приказом Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. № 96/134, зарегистрированного в Минюсте РФ 12 апреля 2010 № 16866;

− выписки из протокола заседания Правительства Ставропольского края от 20 января 2016 г. № 1 «По вопросу: О реализации в Ставропольском крае Стратегии развития системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в Российской Федерации на период до 2020 года».

**1.3. Методические материалы, используемые при разработке ОПОП- ППССЗ:**

* Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального и среднего профессионального образования (письмо департамента профессионального образования Министерства образования и науки России от 20 октября 2010 года № 12-696);
* Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования [Электронный ресурс]: Сайт ФГАУ «Федеральный институт развития образования» / Нормативно-методическое сопровождение введения ФГОС - Режим доступа: http://www.firo.ru/?page\_id=774 - Загл. с экрана;
* Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. исх. № 06-259);
* Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);
* Письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01 апреля 2016 года № 06-307, посвященного повышению финансовой грамотности населения.
* Техническое описание компетенции «Ресторанный сервис » конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills).

**1.4. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП- ППССЗ :**

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

УД – учебная дисциплина

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

УП – учебная практика

ПП – производственная практика

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

2. Общая характеристика основной образовательной программы поспециальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

2.1 Срок освоения ППССЗ среднего профессионального образования поспециальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Нормативные сроки освоения ППССЗ среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ | Наименование квалификации базовой подготовки | Срок получения СПО по ППССЗ в очной форме обучения |
| основное общее образование | Менеджер | 3 года 10 месяцев |

**3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ СПО по специальности** 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

**3.1. Область профессиональной деятельности**

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

**3.2. Объекты профессиональной деятельности**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

* услуги организаций общественного питания;
* процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;
* продукция общественного питания;
* первичные трудовые коллективы.

**3.3. Виды профессиональной деятельности**

* Организация питания в организациях общественного питания.
* Организация обслуживания в организациях общественного питания.
* Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.
* Контроль качества продукции и услуг общественного питания.
* Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

**4. Планируемые результаты освоения образовательной программы**

**4.1. Общие компетенции:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

**4.2. Профессиональные компетенции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид профессиональной деятельности** | **Код и наименование компетенции** | **Показатели освоения компетенции** |
| Организация питания в организациях общественного питания. | ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.  ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.  ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.  ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания. | иметь практический опыт:  распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости;  оперативного планирования работы производства;  получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов:  сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;  участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;  проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;  участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;  проведения приемки продукции по количеству и качеству;  контроля осуществления технологического процесса производства;  контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению реализации продукции общественного питания;  уметь:  идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;  контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;  использовать нормативные и технологические документы;  готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;  производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;  составлять и заключать договора на поставку товаров;  проводить приемку продукции;  контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;  определять вид, тип и класс организации общественного питания;  знать:  основные понятия и нормативную базу товароведения;  ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;  этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;  классификацию организаций общественного питания, их структуру;  порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;  правила оперативного планирования работы организации;  организацию и нормирование труда персонала:  показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу. |
| Организация обслуживания в организациях общественного питания. | ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.  ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.  ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.  ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.  ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.  ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания. | иметь практический опыт:  организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;  управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;  определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;  выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;  анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;  уметь:  организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;  подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;  организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;  осуществлять расчет с посетителями;  принимать рациональные управленческие решения;  применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;  регулировать конфликтные ситуации в организации;  определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;  выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;  составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;  определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);  выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;  знать:  цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;  классификацию услуг общественного питания;  этапы процесса обслуживания;  особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;  специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;  характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;  цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;  психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;  требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;  специальные виды услуг и формы обслуживания;  информационное обеспечение услуг общественного питания:  ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;  показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;  критерии и показатели качества обслуживания. |
| Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания. | ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.  ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.  ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией. | иметь практический опыт:  выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания;  участия в разработке комплекса маркетинга;  определения подкрепления продукции и услуг;  анализа сбытовой и ценовой политики;  консультирования потребителей;  разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;  выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг;  участия в маркетинговых исследованиях;  уметь:  выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;  проводить сегментацию рынка;  участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;  разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;  определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;  выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;  собирать и анализировать информацию о ценах;  осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;  разрабатывать анкеты и опросные листы;  составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;  обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;  выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации;  знать:  цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации;  особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания:  этапы, маркетинговые мероприятия;  особенности маркетинга услуг общественного питания;  средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;  комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга;  маркетинговые исследования:  понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения;  источники и критерии отбора маркетинговой информации;  критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки |
| Контроль качества продукции и услуг общественного питания. | ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.  ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.  ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания. | иметь практический опыт:  контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;  участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;  контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;  уметь:  анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;  работать с нормативно-правовой базой;  пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;  проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;  контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;  идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;  знать:  цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;  основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;  способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения. |
| Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | ПК 5.1. Сервировка столов организации питания  ПК 5.2. Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них  ПК 5.3. Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания  ПК 5.4. Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы | иметь практический опыт:  проверки и расстановки мебели в залах обслуживания организации питания; подготовки столовой посуды и приборов, столового белья; предварительной сервировки столов посудой и приборами; накрытия столов ассортиментом блюд по предварительным заказам; помощи официанту при подаче блюд по предварительным заказам; приема и оформления оплаты за заказ по заданию официанта; уборки столов в залах; подготовки бара к обслуживанию; обслуживание потребителей напитками; приготовления и подачи горячих напитков; приготовления ограниченного ассортимента и подачи смешанных напитков коктейлей; приготовления и подачи простых закусок; принятия и оформления платежей; оформления отчетно-финансовых документов; подготовки бара, буфета к закрытию; работы на АСУ.  уметь: проводить сервировку столов посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания; соблюдать личную гигиену и требования охраны труда; правила личной подготовки официанта к обслуживанию; правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе; способы расстановки мебели в зале обслуживания организации питания; технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами; готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов; соблюдать стандарты чистоты в зале питания; протирать, полировать столовую посуду и приборы со специями, накрывать стол скатертью; подавать блюда и напитки под руководством официанта; проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; оформлять витрину и барную стойку; использовать торгово-технологическое и холодильное оборудование, посуду, приборы; использовать инвентарь и другие предметы материально-технического оснащения баров; уметь быстро, но без суеты выполнять обязанности и грамотно организовывать свой труд; готорвить ограниченный ассортимент смешанные напитки и коктейли алкогольные и безалкогольные; готовить горячие напитки; обладать наблюдательностью, что позволит предугадывать желания клиентов; уметь быть коммуникабельным, чтобы предлагать коктейли, опережая заказ; соблюдать все необходимые пропорции для приготовления напитков и коктейлей; получать напитки, продукты, продукцию и хранить их с учетом требуемого режима и правил; использовать АСУ для оформления заказа, передачи его в бар, на производство и расчета с посетителями; предоставлять счет и производить расчет с потребителями с помощью системы R-keeper.  знать: характеристику столовой посуды, приборов и столового белья; правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд; правила и технику уборки использованной посуды; правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; нормативно- правовые акты, регулирующие деятельность организации питания; правила личной подготовки официанта к обслуживанию; правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе; способы расстановки мебели в зале обслуживания организации питания; технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами; классификацию баров, особенности их деятельности и функционирования; технологии приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей и алкогольных безалкогольных; технологии приготовления горячих напитков; правила отпуска и способы выкладки на барной стойке и витрине; правила этикета и обслуживания посетителей в барах; правила оформления и передачи заказа на производство, бар и расчета с помощью АСУ; порядок оформления заказа с помощью системы R-keeper. |

**5. Структура образовательной программы**

**5.1. Учебный план**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | Всего  часов | | Учебная нагрузка обучающихся | | | | | | | Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр) | | | | | | | | |
| Максимальная с учетом практики | По практике | максимальная | | Самостоятельная учебная работа | Обязательная аудиторная | | | | I курс | | II курс | | | III курс | | IV курс | |
| Всего занятий | В т. ч. | | | 1 сем/трим. 16 нед | 2 сем/трим. 23 нед | 3 сем.\трим. 12 нед. | 4 сем./трим. 15 нед. | | 5 сем./ трим 11 нед. | 6 сем./трим. 19 нед. | 7 сем./ трим 13 нед. | 8 сем./ трим 11 нед. |
| Лаб. и практ. занятий | Курсовых работ (проектов) | |
| **1** | **2** | 3 | 4 | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 | 10 | | 11 | 12 | 13 | 14 | | 15 | 16 | 17 | 18 |
| **О.00** | **Общепрофессиональный цикл** | 0/10ДЗ/5Э | 2106 | 0 | 2106 | | 702 | 1404 | 498 | 0 | | 576 | 828 | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 |
|  | **общие учебные дисциплины** | | | |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| ОУД.01. | Русский язык | -,Э |  |  | 117 | | 39 | 78 | 20 |  | | 32 | 46 |  |  | |  |  |  |  |
| ОУД.02 | Литература | -, ДЗ |  |  | 177 | | 59 | 118 | 30 |  | | 48 | 70 |  |  | |  |  |  |  |
| ОУД.03. | Иностранный язык | -,ДЗ |  |  | 176 | | 58 | 118 | 117 |  | | 48 | 70 |  |  | |  |  |  |  |
| ОУД.04 | Математика | ДЗ,Э |  |  | 311 | | 77 | 234 | 40 |  | | 83 | 152 |  |  | |  |  |  |  |
| ОУД.05 | История | -.ДЗ |  |  | 176 | | 58 | 118 |  |  | | 32 | 86 |  |  | |  |  |  |  |
| ОУД.06 | Физическая культура | (З,ДЗ) |  |  | 177 | | 59 | 118 | 115 |  | | 48 | 70 |  |  | |  |  |  |  |
| ОУД. 07 | Основы безопасности жизнедеятельности | -,ДЗ |  |  | 105 | | 35 | 70 | 46 |  | | 32 | 38 |  |  | |  |  |  |  |
| ОУД. 08 | Астрономия | ДЗ |  |  | 52 | | 18 | 34 | 14 |  | |  | 34 |  |  | |  |  |  |  |
|  | **учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| ОУД.09 | Информатика | -,Э |  |  | | 150 | 50 | 100 | 56 | |  | 32 | 68 |  |  |  | |  |  |  |
| ОУД.10 | Обществознание | -,ДЗ |  |  | | 117 | 39 | 78 |  | |  | 32 | 45 |  |  |  | |  |  |  |
| ОУД.11 | Экономика | Э |  |  | | 108 | 36 | 72 |  | |  | 72 |  |  |  |  | |  |  |  |
| ОУД.12 | Право | Э |  |  | | 129 | 44 | 85 |  | |  | 85 |  |  |  |  | |  |  |  |
| ОУД.13 | Естествознание | -,ДЗ |  |  | | 162 | 54 | 108 | 60 | |  | 32 | 76 |  |  |  | |  |  |  |
|  | **дополнительные учебные дисциплины** | | | | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| УД.14 | География | ДЗ |  |  | | 54 | 18 | 36 |  | |  |  | 36 |  |  |  | |  |  |  |
| УД.14 | Экология | ДЗ |  |  | | 54 | 18 | 36 |  | |  |  | 36 |  |  |  | |  |  |  |
| УД.15 | Психология | ДЗ |  |  | | 54 | 18 | 36 |  | |  |  | 36 |  |  |  | |  |  |  |
| УД.15 | Эффективное поведение на рынке труда | ДЗ |  |  | | 54 | 18 | 36 |  | |  |  | 36 |  |  |  | |  |  |  |
| **ИП** | **Индивидуальный проект** | 0/1защ/- | 0 | 0 | | 40 | 40 | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 |  |  |
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** | -/1ДЗ/3Э | 725 | 0 | | 725 | 297 | 428 | 368 | | 0 | 0 | 0 | 220 | 96 | 26 | | 42 | 34 | 10 |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | Э |  |  | | 72 | 24 | 48 |  | |  |  |  | 48 |  |  | |  |  |  |
| ОГСЭ.02 | История | Э |  |  | | 72 | 24 | 48 | 44 | |  |  |  | 48 |  |  | |  |  |  |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | ДЗ,Э |  |  | | 249 | 83 | 166 | 166 | |  |  |  | 96 | 70 |  | |  |  |  |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | (З,З,З,З,З,ДЗ) |  |  | | 332 | 166 | 166 | 158 | |  |  |  | 28 | 26 | 26 | | 42 | 34 | 10 |
| **ЕИ.00** | **Математический и общий естественнонаучный цикл** | -/1ДЗ/- | 72 | 0 | | 72 | 24 | 48 | 18 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 48 | 0 | | 0 | 0 | 0 |
| ЕН.01 | Математика | ДЗ |  |  | | 72 | 24 | 48 | 18 | |  |  |  |  | 48 |  | |  |  |  |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | -/29ДЗ/14Э | 4621 | 936 | | 3686 | 1173 | 2512 | 1237 | | 31 | 0 | 0 | 284 | 324 | 442 | | 714 | 470 | 278 |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** | -/10ДЗ/5Э | 1701 | 0 | | 1701 | 561 | 1140 | 480 | | 16 | 0 | 0 | 66 | 66 | 182 | | 552 | 126 | 148 |
| ОП.01 | Экономика организации | -,Э |  |  | | 252 | 84 | 168 | 32 | |  |  |  |  |  | 68 | | 100 |  |  |
| ОП.02 | Правовое обеспечение профессиональной деятельности | ДЗ |  |  | | 90 | 30 | 60 | 22 | |  |  |  |  |  |  | | 60 |  |  |
| ОП.03 | Бухгалтерский учет | -,Э |  |  | | 252 | 84 | 168 | 42 | |  |  |  |  |  |  | |  | 82 | 86 |
| ОП.04 | Документационное обеспечение управления | ДЗ |  |  | | 75 | 25 | 50 | 24 | |  |  |  |  |  |  | | 50 |  |  |
| ОП.05 | Финансы и валютно-финансовые операции организации | Э |  |  | | 186 | 60 | 126 | 36 | |  |  |  |  |  |  | | 126 |  |  |
| ОП.06 | Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | ДЗ |  |  | | 92 | 30 | 62 | 52 | |  |  |  |  |  |  | |  |  | 62 |
| ОП.07 | Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда | -,ДЗ,-,Э |  |  | | 274 | 90 | 184 | 36 | | 16 |  |  | 30 | 30 | 62 | | 62 |  |  |
| ОП.08 | Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации | ДЗ,ДЗ,Э |  |  | | 216 | 70 | 146 | 146 | |  |  |  |  |  | 52 | | 50 | 44 |  |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | ДЗ |  |  | | 102 | 34 | 68 | 48 | |  |  |  |  |  |  | | 68 |  |  |
| ОП.10 | Основы предпринимательской и финансовой грамотности | ДЗ |  |  | | 54 | 18 | 36 | 8 | |  |  |  | 36 |  |  | |  |  |  |
| ОП.11 | Эстетика и дизайн в оформлении коктейлей и десертов | ДЗ |  |  | | 54 | 18 | 36 | 18 | |  |  |  |  |  |  | | 36 |  |  |
| ОП.12 | Новые способы подачи блюд в ресторане | ДЗ |  |  | | 54 | 18 | 36 | 16 | |  |  |  |  | 36 |  | |  |  |  |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | 0 З/18ДЗ/9Э | 2920 | 936 | | 1984 | 612 | 1372 | 757 | | 15 | 0 | 0 | 218 | 258 | 260 | | 162 | 344 | 130 |
| **ПМ 01** | **Организация питания в организациях общественного питания** | Экв | 860 | 324 | | 536 | 164 | 372 | 224 | | 0 | 0 | 0 | 146 | 132 | 94 | | 0 | 0 | 0 |
| МДК 01.01 | Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания | -,Э |  |  | | 204 | 62 | 142 | 104(0) | | 0 |  |  | 58 | 84 |  | |  |  |  |
| МДК 01.02 | Организация и технология производства продукции общественного питания | ДЗ,Э |  |  | | 204 | 62 | 142 | 80(20) | |  |  |  |  | 48 | 94 | |  |  |  |
| Раздел 1 | Организация производства продукции общественного питания |  |  |  | | 70 | 22 | 48 | 40(0) | |  |  |  |  | 48 |  | |  |  |  |
| Раздел 2 | Технология производства продукции общественного питания |  |  |  | | 134 | 40 | 94 | 40(20) | |  |  |  |  |  | 94 | |  |  |  |
| МДК. 01 03 | Физиология питания, санитария и гигиена | Э |  |  | | 128 | 40 | 88 | 40(0) | |  |  |  | 88 |  |  | |  |  |  |
| УП.01 | Учебная практика | ДЗ |  | 72 | |  |  |  |  | |  |  |  | 72 |  |  | |  |  |  |
| ПП.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |  | 252 | |  |  |  |  | |  |  |  |  | 144 | 108 | |  |  |  |
| **ПМ.02** | **Организация обслуживания в организациях общественного питания** | Экв | 1136 | 216 | | 916 | 282 | 634 | 329 | | 15 | 0 | 0 | 0 | 26 | 166 | | 162 | 280 | 0 |
| МДК.02.01 | Организация обслуживания в организациях общественного питания | -,ДЗ,ДЗ,ДЗ |  |  | | 398 | 122 | 276 | 178 | | 15 |  |  |  | 26 | 76 | | 64 | 110 |  |
|  | Раздел 1 Организация обслуживания |  |  |  | |  |  | 134 | 108 | |  |  |  |  | 26 | 76 | | 32 |  |  |
|  | Раздел 2 Основы работы сомелье |  |  |  | |  |  | 72 | 24(8) | |  |  |  |  |  |  | |  | 72 |  |
|  | Раздел 3 Служба «Рум-сервис» |  |  |  | |  |  | 38 | 16 | |  |  |  |  |  |  | |  | 38 |  |
|  | Раздел 4 Организация и технология обслуживания в барах |  |  |  | |  |  | 32 | 16(12) | |  |  |  |  |  |  | | 32 |  |  |
| МДК. 02.02 | Психология и этика профессиональной деятельности | ДЗ |  |  | | 120 | 40 | 80 | 42 | |  |  |  |  |  |  | |  | 80 |  |
| МДК. 02.03 | Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания | -,ДЗ,ДЗ |  |  | | 398 | 120 | 278 | 109 | |  |  |  |  |  | 90 | | 98 | 90 |  |
| УП. 02 | Учебная практика | ДЗ |  | 108 | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | | 72 | 36 |  |
| ПП.02 | Производственная практика (по профилю специальности) |  | 108 | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | | 36 | 72 |  |
| **ПМ.03** | **Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания** | Экв | 288 | 108 | | 180 | 60 | 120 | 70 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | 64 | 56 |
| МДК.03.01 | Маркетинг в организациях общественного питания | ДЗ,ДЗ |  |  | | 180 | 60 | 120 | 70 | |  |  |  |  |  |  | |  | 64 | 56 |
| ПП.03 | Производственная практика (по профилю специальности) | ДЗ |  | 108 | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  | 108 |
| **ПМ.04** | **Контроль качества продукции и услуг общественного питания** | Экв | 306 | 108 | | 198 | 60 | 138 | 92 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 64 | 0 | | 0 | 0 | 74 |
| МДК. 04.01 | Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия | Э |  |  | | 94 | 30 | 64 | 32 | |  |  |  |  | 64 |  | |  |  |  |
| МДК. 04.02 | Контроль качества продукции и услуг общественного питания | ДЗ |  |  | | 104 | 30 | 74 | 60 | |  |  |  |  |  |  | |  |  | 74 |
| ПП.04 | Производственная практика (по профилю специальности) | ДЗ |  | 108 | |  |  |  |  | |  |  |  |  | 36 |  | |  |  | 72 |
| **ПМ.05** | **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** | Экв | 330 | 108 | | 154 | 46 | 108 | 42 | | 0 | 0 | 0 | 72 | 36 | 0 | | 0 | 0 | 0 |
| МДК. 05.01 | Выполнение работ по профессии «Официант» | ДЗ |  |  | | 75 | 21 | 54 | 16 | |  |  |  | 54 |  |  | |  |  |  |
| МДК. 05.02 | Организация процесса приготовления и приготовление кофе и чая | ДЗ |  |  | | 52 | 16 | 36 | 18 (12) | |  |  |  |  | 36 |  | |  |  |  |
| МДК. 05.03 | АСУ в ресторане | ДЗ |  |  | | 27 | 9 | 18 | 8 (0) | |  |  |  | 18 |  |  | |  |  |  |
| УП.05 | Учебная практика | ДЗ |  | 108 | |  |  |  |  | |  |  |  |  | 108 |  | |  |  |  |
| ПП.05 | Производственная практика (по профилю специальности) |  | 72 | |  |  |  |  | |  |  |  |  | 72 |  | |  |  |  |
| ВСЕГО | | -/40ДЗ/22Э | 7524 | 936 | | 6588 | 2196 | 4392 | 2121 | | 31 | 576 | 828 | 504 | 468 | 468 | | 756 | 504 | 288 |
| **ПДП.00** | **Производственная практика (преддипломная) (нед.)** |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  | 4 |
| **ГИА.00** | **Государственная итоговая аттестация** |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  | 6 |

**5.2. Календарный учебный график**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | 1 курс | | 2 курс | | 3 курс | | 4 курс | |
| 1 семестр | 2 семестр | 3 семестр | 4 семестр | 5 семестр | 6 семестр | 7 семестр | 8 семестр |
| **О.00** | **Общепрофессиональный цикл** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **общие учебные дисциплины** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 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 | Астрономия |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.09 | Информатика |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.10 | Обществознание |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.11 | Экономика |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.12 | Право |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.13 | Естествознание |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **дополнительные учебные дисциплины** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УД.14 | География |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УД.14 | Экология |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УД.15 | Психология |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УД.15 | 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 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ЕИ.00** | **Математический и общий естественнонаучный цикл** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ЕН.01 | Математика |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **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 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Раздел 1 Организация обслуживания |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Раздел 2 Основы работы сомелье |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Раздел 3 Служба «Рум-сервис» |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Раздел 4 Организация и технология обслуживания в барах |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 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 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 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 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 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) |  |  |  |  |  |  |  |  |

**6. Условия образовательной деятельности**

**6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.**

**6.1.1.** ГБПОУ ПТТТиС, реализующее ППССЗ, располагает материально - технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

**Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

Кабинеты

* гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
* математики;
* иностранного языка;
* правового обеспечения профессиональной деятельности;
* технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;
* физиологии питания и санитарии;
* товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;
* экономики и финансов;
* организации и технологии отрасли;
* организации обслуживания в организациях общественного питания;
* организации и технологии обслуживания в барах;
* менеджмента и управления персоналом;
* маркетинга;
* психологии и этики профессиональной деятельности;
* бухгалтерского учета;
* документационного обеспечения управления;
* безопасности жизнедеятельности;
* стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.

Лаборатории

* информационно-коммуникационных технологий;
* технологии приготовления пищи.

**Спортивный комплекс**

* спортивный зал;
* открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
* стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

**Залы:**

* библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
* банкетный зал;
* актовый зал.

**6.1.2. Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов,

обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Ресторанный сервис», конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills).

Производственная (по профилю специальности) и производственная (преддипломная) практика проводится в организациях, направление деятельности, которых соответствует профилю подготовки студентов.

**6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

Реализация ППССЗ по специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**7. Ежегодное обновление ООП СПО**

ППССЗ обновлена с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС СПО по специальности