**Информация о реализуемой образовательной**

**программе подготовки специалистов среднего звена**

**по специальности**

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании»**

**1 курс 2017-2018 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"

УП.05 Учебная практика

**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 2017-2018 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"

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»**

**3 курс 2017-2018 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 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

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

**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**

**Информация о реализуемой**

**основной профессиональной образовательной программе**

**по специальности**

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании»**

**4 курс 2017-2018 учебный год**

**Квалификация: менеджер**

**Форма обучения: очная**

**Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев**

**на базе основного общего образования**

**О.00 Общеобразовательный цикл**

ОДБ.01 Русский язык

ОДБ.02 Литература

ОДБ.03 Иностранный язык

ОДБ.04 История

ОДБ.05 Обществознание

ОДБ.06 География

ОДБ 07 Естествознание

ОДБ.08 Физическая культура

ОДБ.05 Основы безопасности жизнедеятельности

ОДП.15 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия

ОДП.14 Информатика и ИКТ

ОДП.20 Экономика

ОДП.21 Право

**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 Введение в специальность

**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**