

**Структура основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена  
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании"**

				Формы контроля			
Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, часов	В т.ч. обязательных учебных занятий, часов	Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты
<b>Обязательная часть циклов ОПОП</b>							
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>642</b>	<b>428</b>				
ОГСЭ.01	Основы философии	72	48			2	
ОГСЭ.02	История	72	48			1	
ОГСЭ.03	Иностранный язык	249	166			6	
ОГСЭ.04	Физическая культура	249	166			6	
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>72</b>	<b>48</b>				
ЕН.01	Математика	72	48			1	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>						
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>1062</b>	<b>708</b>				
ОП.01	Экономика организации	96	64			4	
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	66	44			6	
ОП.03	Бухгалтерский учет	108	72	3			
ОП.04	Документационное обеспечение управления	87	58			3	
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации	120	80			5	
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в	150	100	4			
ОП.07	техническое оснащение организаций общественного питания	102	68	1			
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	231	154			5	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	102	68			2	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>1356</b>	<b>904</b>				
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация питания в организациях общественного питания</b>	<b>456</b>	<b>304</b>				
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	150	100			2	
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	195	130			2	
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	111	74		1		
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация обслуживания в организациях общественного питания</b>	<b>537</b>	<b>358</b>				
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного	312	208	5			
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности	72	48			6	
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях	153	102	6			
<b>ПМ.03</b>	<b>Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</b>	<b>183</b>	<b>122</b>				
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	183	122			4	

<b>ПМ.04</b>	<b>Контроль качества продукции и услуг общественного питания</b>	<b>180</b>	<b>120</b>				
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	63	42				6
МДК.04.01	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	117	78				6
<b>Вариативная часть циклов ОПОП</b>		<b>1350</b>	<b>900</b>				
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	48	32			1	
ЕН.02	Информатика	147	98			1	
ОП.10	Брендинг	63	42			4	
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	63	42			4	
ОП.12	Профессиональная этика и эстетика	72	48			2	
ОП.13	Эффективное поведение выпускника на рынке труда	54	36			2	
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания (расширение)	225	150			2	
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	375	250	5			
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях	153	102	6			
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким специальностям</b>	<b>375</b>	<b>100</b>				
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Официант"/"Бармен"	150	100			3	
	<b>Учебная и производственная практика (по профилю специальности)</b>	<b>20 нед</b>	<b>936</b>				
УП 01.01	Учебная практика	5 нед	180			2	
ПП 02.01	Производственная практика	10 нед	360			5	
ПП 03.01	Производственная практика	3 нед	108			4	
ПП.04.01	Производственная практика	3 нед	108			6	
ПП.05.01	Производственная практика	5 нед	180			3	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	4 нед				6	

Зав. отделением :

Е.Л. Бадина