



Утверждаю
Директор БПОУ ОКПТ

С.В. Угрюмов

«12» марта 2018 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального
образования

бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области

«Омский колледж профессиональных технологий»

наименование образовательного учреждения

программа подготовки специалистов среднего звена
по специальности

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
код и наименование профессии / специальности

по программе базовой подготовки

Квалификация: менеджер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования – социально-экономический

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39 (17+22)				2		11	52
II курс	34,5 (16 +18,5)	4(1/3с.+3/4с.)	2/4с.		0,5		11	52
III курс	25,5 (13+12,5)	2(1/5с+1/6с)	12 (5/5с. + 7/6с.)		2,5		10	52
IV курс	23 (12 + 11)	1/8с.	5 (4 /7с. + 1/8с.)	4/ 8с.	2	6	2	43
Всего	122	7	19	4	7	6	34	199

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)													
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудитория			Распределение по курсам								
					Всего занятий	в том числе			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
			Лекций	Лабораторных и практических работ		Индивидуальный проект / курсовые работы	1 сем 17 нед	2 сем 22 нед	3 сем 16/1 нед	4 сем 18,5/5 нед	5 сем 13/6 нед	6 сем 12,5/8 нед	7 сем 12/4 нед	8 сем 11/2 нед		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
	Общеобразовательный цикл	2/11/4	2106	702	1404	549	855	50								
	Общие базовые															
ОУД.01.01	Русский язык	-, Э	117	39	78	2	76		34	44						
ОУД.01.02	Литература	-, Э	175	58	117	47	70		52	65						
ОУД.02	Иностранный язык	-, ДЗ	175	58	117	2	115		50	67						
ОУД.04	История	-, ДЗ	175	58	117	87	30		52	65						
ОУД.05	Физическая культура	3, ДЗ	175	58	117	2	115		52	65						
ОУД.06.	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ, ДЗ	105	35	70	40	30		34	36						
ОУД.08	Астрономия	ДЗ	58	19	39	13	26			39						
	Общие профильные															
ОУД.03	Математика	-, Э	353	119	234	60	174		106	128						
	По выбору из обязательных предметных областей															
	<i>По выбору базовые</i>															
ОУД.11	Обществознание	-, ДЗ	117	39	78	56	22		32	46						
ОУД.14	Естествознание	-, ДЗ	162	54	108	78	30		34	74						
ОУД.16	География	ДЗ	54	18	36	24	12		36							
ОУД.17	Экология	3	54	18	36	24	12		36							
	<i>По выбору профильные</i>															
ОУД.07	Информатика	-, Э	150	50	100	30	70		30	70						
ОУД.12	Экономика	-, ДЗ	108	36	72	44	28		30	42						
ОУД.13	Право	-, ДЗ	128	43	85	40	45		34	51						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
	Обязательная часть циклов ОПОП															
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	5/6/0	851	337	514	124	390									
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	72	24	48	32	16									48
ОГСЭ.02	История	ДЗ	72	24	48	32	16				48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-, -, -, -, ДЗ	246	80	166	2	164				32	38	16	34	22	24
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,3, ДЗ	332	166	166	2	164				32	38	16	34	22	24
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ДЗ	75	25	50	26	24									50
ОГСЭ.06	Основы социологии и политологии	ДЗ	54	18	36	30	6									36
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0/3/0	198	60	138	34	104									
ЕН.01	Математика	ДЗ	84	26	58	10	48				58					
ЕН.02	Экология	ДЗ	42	10	32	22	10					32				
ЕН.03	Информатика	ДЗ	72	24	48	2	46				48					
П.00	Профессиональный цикл	0/22/10	3433	1097	2336	1334	922	80								
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	0/10/3	1108	346	762	400	362									
ОП.01	Экономика организации	-, Э	130	40	90	70	20						60	30		
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	Эк	90	30	60	36	24									60
ОП.03	Бухгалтерский учет	Э	60	20	40	26	14							40		
ОП.04	Документационное обеспечение управления	ДЗ	66	20	46	28	18						46			
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации	-, ДЗ	66	20	46	30	16								20	26
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	100	32	68	24	44							68		
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	-, ДЗ	88	28	60	40	20					44	16			
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	-, ДЗ, -, ДЗ	166	46	120	0	120				32	38	16	34		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-, ДЗ	102	34	68	48	20				34	34				
ОП.10	Профессиональная эстетика	ДЗ	68	20	48	30	18								48	
ОП.11	Адаптация на рынке труда	Эк	64	20	44	28	16									44

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ОП.12	Основы учебно-исследовательской деятельности	ДЗ	54	18	36	20	16					36				
ОП.13	Сервисная деятельность	ДЗ	54	18	36	20	16				36					
ПМ.00	Профессиональные модули	0/12/7	2325	751	1574	934	560	80								
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания	0/4/1 Эк.кв. 5	861	271	590	296	254	40								
МДК.01.01.	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	-, -, ДЗк	245	79	166	96	50	20			32	68	66			
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	-, -, ДЗк	284	90	194	100	74	20			64	70	60			
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	-, ДЗ	108	30	78	40	38				48	30				
МДК.01.04	Кулинарная и кондитерская продукция общественного питания	-, ДЗ	224	72	152	60	92				64	88				
УП.01	Учебная практика	-			36						36					
ПП.01	Производственная практика	-, ДЗ			180							72	108			
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	0/2/3 Эк.кв. 7	1036	338	698	448	210	40								
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	-, Э, -, -, ДЗк	548	180	368	238	90	40			48	88	72	46	114	
МДК.02.02.	Психология и этика в профессиональной деятельности	-, Э	120	40	80	60	20							30	50	
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	-, -, ДЗк	314	100	214	124	90					62	34	36	82	
МДК.02.04.	Клиентоориентированный сервис	ДЗк	54	18	36	26	10								36	
УП.02	Учебная практика	-			108							108				
ПП.02	Производственная практика	-, ДЗ			288									144	144	
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	0/2/1 Эк.кв. 6	120	40	80	60	20									
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	-, ДЗ	120	40	80	60	20						30	50		
УП.03	Учебная практика	-			36									36		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ			36									36		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	0/2/1 Эк. кв. 8	182	60	122	80	42									
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	ДЗк	90	30	60	40	20									60
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	-, ДЗк	92	30	62	40	22								38	24
УП.04	Учебная практика	-			36											36
ПП.04	Производственная практика	ДЗ			36											36
ПМ.05	Выполнение работ по рабочей профессии 11176 Бармен	0/2/1 Экз.кв. 6	126	42	84	50	34									
МДК.05.01	Организация и технология обслуживания в барах и буфетах	-, ДЗ	126	42	84	50	34						36	48		
УП.05	Учебная практика	-			36								36			
ПП.05	Производственная практика	-, ДЗ			144								72	72		
	Итого по циклам ОПОП	4/32/10	4482	1494	2988	1492	1416	80								
	ВСЕГО	8/41/14	6588	2196	4392	2041	2271	80	612	792	576	666	468	450	432	396
	Всего часов УП и ПП				936						36	180	216	288	144	72
	ИТОГО				5328				612	792	612	846	684	738	576	468
ПДП	Преддипломная практика															4 нед.
ГИА	Государственная итоговая аттестация															6 нед.
Консультации 4 часа на одного обучающегося в год.					Всего	дисциплин и МДК			612	792	576	666	468	450	432	396
Консультации по КП: ПМ.01 ; ПМ 02 - 2 часа на одного обучающегося.						учебной практики					36	108	36	36		36
Государственная (итоговая аттестация)						производст практики/ преддипл. практики						72	180	252	144	36/144
1. Программа базовой подготовки						экзаменов				4		1	1	4	2	2
Выполнение выпускной квалификационной работы (дипломный проект) с <u>16 мая по 11 июня 2022 г.</u> (всего 4 нед.) Защита дипломного проекта с <u>13 июня по 25 июня 2022 г.</u> (всего 2 нед.)						дифференц. зачетов			2	8+1 фк	4	6	4	6	3	7+1фк
						зачетов (физическая культура)			1+1 фк	0	1фк	1фк	1фк	1фк	1фк	1фк

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии / специальности СПО

	Наименование
	Кабинеты
1	методический
2	гуманитарных и социально-экономических дисциплин
3	математики
4	иностранного языка
5	правового обеспечения профессиональной деятельности
6	технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда
7	физиологии питания и санитарии
8	товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания
9	экономики и финансов
10	организации и технологии отрасли
11	организации обслуживания в организациях общественного питания
12	организации и технологии обслуживания в барах
13	менеджмента и управления персоналом
14	маркетинга
15	психологии и этики профессиональной деятельности
16	бухгалтерского учета
17	документационного обеспечения управления
18	безопасности жизнедеятельности
	Лаборатории
19	информационно-коммуникационных технологий;
20	технологии приготовления пищи.
	Спортивный комплекс
21	спортивный зал
22	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
23	стрелковый тир
	Залы
24	библиотека
25	читальный зал с выходом в сеть Интернет
26	банкетный зал
27	актовый зал

5. Учебная и производственная практики

Вид практики	Наименование разделов программ практики	Курс/семестр	Кол-во недель	Кол-во часов (модуль)
Учебная (для получения первичных профессиональных навыков)	Учебная	2/3	1	36 (ПМ.01)
		2/4	3	108(ПМ.02)
		3/5	1	36 (ПМ. 05)
		3/6	1	36 (ПМ.03)
		4/8	1	36 (ПМ. 04)
Производственная	По профилю специальности	2/4	2	72 (ПМ.01)
		3/5	3	108 (ПМ.01)
		3/6	4	144 (ПМ.02)
		3/6	1	36 (ПМ.03)
		4/7	4	144 (ПМ.02)
		4/8	1	36 (ПМ.02)
	Для получения рабочей профессии	3/5	2	72 (ПМ.05)
	3/6	2	72 (ПМ.05)	
Производственная	Преддипломная	4/8	4	144

6. Пояснительная записка

Настоящий учебный план бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области «Омский колледж профессиональных технологий» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации N 465 от 7 мая 2014 г. по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 г. "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования", Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки РФ от 18 апреля 2013 г. №291), Устава колледжа, локальных актов БПОУ ОО «ОКПТ».

Организация учебного процесса и режим занятий:

- начало занятий 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса;
- продолжительность учебной недели – шестидневная;
- продолжительность занятий 45 мин.;
- формы и процедуры текущего контроля знаний: рейтинговая оценка деятельности студента, устные ответы на занятиях, тестовый контроль, письменные контрольные работы, выполнение практических заданий, защита презентации и др.

Оценки «5», «4», «3», «2» выставляется педагогом в журнал группы;

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям профессионального цикла и реализуется в пределах времени, отведённого на их изучение. Предусмотрено выполнение одной курсовой работы по профессиональному модулю ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

- в 5 семестре и одной курсовой работы по ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания – в 8 семестре.

Порядок проведения учебной и производственной практик:

Учебная и производственная практики (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются как концентрированно, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими знаниями в рамках профессиональных модулей.

Порядок проведения учебной и производственной практик показано в п.5 учебного плана.

Преддипломная практика проводится на предприятиях и в учреждениях в соответствии с тематикой выпускных квалификационных работ.

По итогам производственной практики предусматривается форма промежуточной аттестации – «дифференцированный зачет».

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрена возможность обучения по индивидуальному учебному плану с учетом особых образовательных потребностей и индивидуальных особенностей.

6.1. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл формируется в соответствии с «Рекомендациями 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» Минобрнауки России от 17 марта 2015г., № 06-259.

На основании документа «Об уточнении Рекомендаций 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 № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.) Минобрнауки от 25 мая 2017года, протокол № 3 вносятся следующие изменения: в графе «Общеобразовательные учебные дисциплины (ОУД)» фиксируются **две учебные дисциплины** – «Русский язык», «Литература». По социально-экономическому профилю профессионального образования на профильную учебную дисциплину «Русский язык» отводится 78 часов, на учебную дисциплину «Литература» – 117 часов.

На основании приказа N 506 Министерства образования и науки РФ от 7 июня 2017 г. «О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации от 5 марта 2004 г. N1089» введена базовая дисциплина общеобразовательного цикла «Астрономия».

В рамках учебных дисциплин общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение одного индивидуального и (или) группового учебного проекта (информационного, творческого, социального, реферативного, прикладного характера). Учебный проект выполняется в рамках одной и (или) нескольких учебных дисциплин общеобразовательного цикла. Выполнение учебного проекта обязательно для каждого студента 1 курса. Предусмотрено выполнение учебных проектов по следующим дисциплинам:

ОУД.02 Иностранный язык;

ОУД.03. История;

ОУД.07 Информатика;

ОУД.12 Экономика;

ОУД.13 Право.

На выполнение индивидуального учебного проекта предусмотрено 50 часов сверх сетки часов учебного плана.

По общеобразовательным дисциплинам предусмотрены следующие экзамены:

ОУД. 03. Математика (письменно) – 2 семестр;

ОУД. 01.01. Русский язык (тестирование) – 2 семестр;

ОУД.01.02. Литература (письменно) – 2 семестр;

ОУД.07. Информатика (тестирование) – 2 семестр.

6.2. Формирование вариативной части ОПОП

В соответствии с требованиями ФГОС СПО вариативная часть учебных циклов ППССЗ составляет:

- максимальная учебная нагрузка – 1350 часов;
- в том числе часов обязательных учебных занятий – 900 часов.

На основании согласования с работодателями и родителями студентов сделано распределение объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Название раздела	Максимальная нагрузка по ФГОС	Максимальная нагрузка ОПОП	Кол-во аудиторных часов по ФГОС	Кол-во аудиторных часов ОПОП	Кол-во часов вариативной части (аудиторная нагрузка)
ОГСЭ	642	851	428	514	50 ч – Русский язык и культура речи 36 ч – Основы социологии и политологии Итого по ОГСЭ: 86ч
ЕН	72	198	48	138	32 ч – Математика 22 ч – Экология 36 ч – Информатика Итого по ЕН: 90 ч
ОП	1062	1108	708	762	32 ч – Профессиональная эстетика 22 ч – Адаптация на рынке труда Добавлены учебные дисциплины: 54 ч Итого по ОП: 54 ч
ПМ	1356	2325	904	1574	МДК 01.01- Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания - 108 ч. МДК. 01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания – 194 ч. МДК 01.04 – Кулинария и кондитерская продукция общественного питания – 152 ч. МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания – 144 ч МДК 02.04 – Клиентоориентированный сервис – 36 ч. МДК 02.03. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания – 36 ч. Добавлены МДК: 670 ч.
Итого вариативной части:					900 ч.

Дисциплины и МДК:

- ОГСЭ.05. Русский язык и культура речи;
- ОГСЭ.06. Основы социологии и политологии;
- ЕН.01. Математика;
- ЕН.02. Экология;
- ЕН.03. Информатика;
- ОП.10. Профессиональная эстетика;
- ОП.11. Адаптация на рынке труда;
- МДК 01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания;
- МДК. 01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания;
- МДК. 01.04. Кулинарная и кондитерская продукция общественного питания;
- МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания;
- МДК 02.03. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания;
- МДК. 02.04. Клиентоориентированный сервис

включены в данный учебный план за счет вариативной части, на основании Договора о сотрудничестве в сфере образования с ФГБОУ ВПО «Омский государственный технический университет» в области осуществления программ непрерывного профессионального образования.

Для расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, а также для получения дополнительных знаний и умений, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования, увеличен объем времени, отведенного на дисциплины и МДК обязательной части, такие как: МДК.05.01. Организация и технология обслуживания в барах и в буфетах.

6.3. Формы проведения консультаций

Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные; групповые консультации проводятся по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам в период подготовки к экзаменам, при выполнении заданий на учебной и производственной практике. Индивидуальные консультации проводятся во время подготовки курсовых и дипломных работ, при выполнении заданий по преддипломной практике.

На одного обучающегося предусмотрено 4 часа консультаций в год сверх сетки часов учебного плана.

При выполнении курсовых работ: ПМ.01 – Организация питания в организациях общественного питания и ПМ.02 – Организация обслуживания в организациях общественного питания предусмотрено 2 часа консультаций в год на одного обучающегося сверх сетки часов учебного плана.

6.4. Формы проведения промежуточной аттестации

В конце каждого семестра, проводится промежуточная аттестация. Экзамены проводятся в день, освобожденный от других видов занятий, зачёты и дифференцированные зачёты проводятся за счёт часов, отведённых на освоение соответствующей дисциплины, МДК, практики, модуля.

Промежуточная аттестация в 1-м и 3-м семестре проходит в форме зачётов и дифференцированных зачётов, за счёт времени, отведенного на соответствующие дисциплины.

В 1 семестре предусмотрены дифференцированные зачеты по дисциплине:

ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности – дифференцированный зачет.

ОУД.16 География – дифференцированный зачет.

Предусмотрены зачеты по дисциплине:

ОУД.05 Физическая культура – зачет.

ОУД.17 Экология – зачет.

В 3 семестре предусмотрены дифференцированные зачеты по дисциплине:

ОГСЭ.02 История – дифференцированный зачёт.

ЕН.01 Математика – дифференцированный зачёт.

ЕН.02 Экология – дифференцированный зачёт.

ЕН.03 Информатика – дифференцированный зачёт.

ОП.13 Сервисная деятельность – дифференцированный зачёт.

Предусмотрен зачет по дисциплине:

ОГСЭ.04 Физическая культура – зачет.

По учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», «зачтено».

Комплексные дифференцированные зачёты проводятся по МДК:

– МДК.01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания и МДК. 01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания – в 5 семестре;

– МДК 02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания, МДК.02.03. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания, и МДК. 02.04. Клиентоориентированный сервис – в 7 семестре;

– МДК 04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия и МДК. 04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания – 8 семестре.

Комплексные экзамены проводятся по дисциплинам и МДК:

– ОП. 02. Правовое обеспечение профессиональной деятельности и ОП.11. Адаптация на рынке труда в 8 семестре.

При освоении программ профессиональных модулей:

– ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания,

– ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания,

– ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания,

– ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания,

– ПМ.05 Выполнение работ по рабочим профессиям 11176 Бармен.

6.5. Экзамен квалификационный

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения, формой промежуточной аттестации является экзамен (квалификационный), т.е. проверка сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности; итогом проверки является решение: «вид профессиональной деятельности освоен /не освоен».

По окончании изучения ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания и ПМ. 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания проводится экзамен (квалификационный) в виде защиты курсовых работ.

№	Наименование модуля	Срок квалификац. экзамена (№ семестра)	Форма контроля
1	ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания	5	Экзамен квалификационный
2	ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	7	
3	ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	6	
4	ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	8	
5	ПМ.05 Выполнение работ по рабочим профессиям 11176 Бармен	6	

6.6 Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Формой государственной (итоговой) аттестации является подготовка и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа); тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Согласовано:

Заместитель директора по учебной работе











Заместитель директора по научно-методической работе

Заведующий отделением сервиса

Председатели предметных (цикловых) комиссий

Заведующий учебной частью

Методист

 Г.Н. Стрекалина
 Н.И. Горшков
 Г.С. Погудина
 Л.А. Важенина
 - Н.Н. Горшкова
 С.Ю. Кот
 В.Г. Левина
 В.И. Николаева
 О.Н. Краснова
 И.Л. Шевцова