

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым

Утверждаю

Директор

Пальчук Марина Ивановна

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым "Романовский колледж индустрии гостеприимства"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.01

Официант, бармен

код

наименование профессии

основного общего образования

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС

квалификация:

Официант Бармен Буфетчик

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС

2г 10м

год начала подготовки по УП 2023

Направленность

отсутствует

Приказ об утверждении ФГОС

от 02.08.2013

№ 731

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Военные сборы			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА			Каникулы	Всего
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Всего	Подготовка к ГИА	Проведение ГИА		
Всего	1 сем.	2 сем.	Всего	1 сем.	2 сем.	Всего	1 сем.	2 сем.	Всего	1 сем.	2 сем.	Всего	1 сем.	2 сем.	Всего	1 сем.	2 сем.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	
I	41	17	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	52
I	21	16	5	0	0	0	4	1	3	6	0	6	10	0	10	0	0	0	0	0	0	11	52
III	14	14	0	1	0	1	1	0	1	9	3	6	14	0	14	0	0	0	2	0	2	2	43
Всего	76	47	29	1	0	1	5	1	4	15	3	12	24	0	24	0	0	0	2	0	2	24	147

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Дифф.зачет	Кмплексный дифф.зачет	4	[4]	УП.01 Учебная практика
				[4]	ПП.01 Производственная практика
2	Дифф.зачет	Кмплексный дифф.зачет	6	[6]	УП.02 Учебная практика
				[6]	УП.02 Производственная практика

Индекс	Содержание
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
ОП.07	Техника поиска работы
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОД.03	Математика
ОД.04	Иностранный язык
ОД.05	Информатика
ОД.06	Физика
ОД.07	Химия
ОД.08	Биология
ОД.09	История
ОД.10	Обществознание
ОД.11	География
ОД.12	Физическая культура
ОД.13	Основы безопасности жизнедеятельности
ОД.14	Основы проектной деятельности
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
ОП.07	Техника поиска работы
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОД.04	Иностранный язык
ОД.05	Информатика
ОД.14	Основы проектной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
ОП.07	Техника поиска работы
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика

	ПП.02.01	Производственная практика
	ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
	ОД.10	Обществознание
	ОД.14	Основы проектной деятельности
ОК 4		Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
	ОП.01	Основы культуры профессионального общения
	ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
	ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
	ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
	ОП.07	Техника поиска работы
	МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
	ОД.01	Русский язык
	ОД.02	Литература
	ОД.03	Математика
	ОД.04	Иностранный язык
	ОД.05	Информатика
	ОД.06	Физика
	ОД.07	Химия
	ОД.08	Биология
	ОД.09	История
	ОД.10	Обществознание
	ОД.11	География
	ОД.12	Физическая культура
	ОД.13	Основы безопасности жизнедеятельности
	ОД.14	Основы проектной деятельности
	ОД.15	Культура речи
ОК 5		Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
	ОП.01	Основы культуры профессионального общения
	ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
	ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
	ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
	ОП.07	Техника поиска работы
	МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
	ОД.01	Русский язык
	ОД.02	Литература
	ОД.15	Культура речи
ОК 6		Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
	ОП.01	Основы культуры профессионального общения
	ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
	ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
	ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
	ОП.07	Техника поиска работы

	МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
	ОД.09	История
	ОД.10	Обществознание
ОК 7		Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
	ОП.01	Основы культуры профессионального общения
	ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
	ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
	ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
	ОП.07	Техника поиска работы
	МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
	ОД.07	Химия
	ОД.08	Биология
	ОД.09	История
	ОД.10	Обществознание
	ОД.11	География
	ОД.13	Основы безопасности жизнедеятельности
ОК 8		Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
	ОП.01	Основы культуры профессионального общения
	ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
	ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
	ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
	ОП.07	Техника поиска работы
	МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
	ОД.12	Физическая культура
ОК 9		Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
	ОП.01	Основы культуры профессионального общения
	ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
	ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
	ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
	ОП.07	Техника поиска работы
	МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика

ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОД.01	Русский язык
ОД.02	Литература
ОД.04	Иностранный язык
ОД.15	Культура речи
ПК 1.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
ОП.07	Техника поиска работы
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
ОП.07	Техника поиска работы
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 2.1	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
ОП.07	Техника поиска работы
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.2	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
ОП.07	Техника поиска работы
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
ОП.07	Техника поиска работы
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ОД.05	Информатика

ПК 2.4 Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
ОП.07	Техника поиска работы
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ОД.01	Русский язык
ОД.02	Литература
ОД.03	Математика
ОД.04	Иностранный язык
ОД.05	Информатика
ОД.06	Физика
ОД.07	Химия
ОД.08	Биология
ОД.09	История
ОД.10	Обществознание
ОД.11	География
ОД.12	Физическая культура
ОД.13	Основы безопасности жизнедеятельности
ОД.14	Основы проектной деятельности
ОД.15	Культура речи

ПК 2.5 Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.

ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
ОП.07	Техника поиска работы
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика

ПК 2.6 Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.

ОП.01	Основы культуры профессионального общения
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
ОП.07	Техника поиска работы
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ОД.03	Математика

ПК 2.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы
ОП.07	Техника поиска работы
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика

№	Наименование
	Кабинеты:
1	физиологии питания, санитарии и гигиены;
2	культуры профессионального общения;
3	товароведения пищевых продуктов;
4	безопасности жизнедеятельности;
5	организации обслуживания в общественном питании.
	Лаборатории:
1	технологии обслуживания в общественном питании.
	Мастерские:
1	бар;
2	банкетный зал.
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал;
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный).
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал.

Пояснения
<p>1. Нормативная база Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, Бармен разработан на основании следующих документов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ(с изменениями и дополнениями); - Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»; - Приказ Минпросвещения России от 2 августа 2013 г. № 731 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен»; - Приказ Минобрнауки России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; - Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; - Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»); - Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 18.11.2020 № 1430/652 «О внесении изменения в Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390», зарегистрированный в Минюсте России 23.12.2020 № 61735; - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года №115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант/бармен»; - Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом министерства образования и науки российской федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»; - Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом министерства образования и науки российской федерации от 17 мая 2012 г. № 413»; - Письмо Министерства просвещения РФ от 1 марта 2023 г. № 05-592 «О направлении рекомендаций по получению среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»; - Устав ГБПОУ РК «РКИГ»; - локальные нормативные акты.
<p>2. Организация учебного процесса и режим занятий:</p> <p>2.1. Учебный год начинается 01 сентября. Срок обучения по профессии 43.01.01 Официант, Бармен в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 2 года 10 месяцев. Присваиваемая квалификация – Официант, Бармен, Буфетчик.</p> <p>2.2. Нормы учебной нагрузки обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы. 36 академических часов в неделю – обязательная аудиторная учебная нагрузка при очной форме получения образования. Продолжительность учебной недели – 5 дней. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Для организации учебного процесса используются сдвоенные занятия (пары). - Консультации обучающихся предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год (100 часов в год). Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные. - Самостоятельная работа запланирована в объеме 1384 часа, что составляет 50 % от объема учебных циклов профессиональной подготовки. <p>2.3. При реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.01 Официант, Бармен предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная. Все виды практик проводятся в рамках профессионального цикла и направлены на формирование у обучающихся видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.</p> <p>Общий объем практики – 39 недель:</p> <ul style="list-style-type: none"> - учебная практика – 15 недель, из них на 2 курсе – 6 недель, на 3 курсе – 9 недель; - производственная практика – 24 недель, из них на 2 курсе – 10 недель, на 3 курсе – 14 недель; <p>Практика составляет 70 % от объема профессионального цикла.</p> <p>2.4. Каникулы составляют 24 недели, из которых на 1 курсе – 11 недель, на 2 курсе – 11 недель, на 3 курсе – 2 недели. В том числе 2 недели каникул в зимний период.</p> <p>2.5. Государственная итоговая аттестация – 2 недели: на защиту выпускной квалификационной работы.</p>
<p>3. Формирование вариативной части ОПОП-ППКРС:</p> <p>Вариативная часть образовательной программы использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. С этой целью вариативная часть реализована в объеме 216 часов, что составляет 20 % от общего объема учебных циклов.</p> <p>Введена дополнительная дисциплина: ОП.06 Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы.</p>

<p>ОПЦ Общепрофессиональный цикл 112 часа; ОП.02 Основы физиологии питания, санитария, гигиена 10 часов; ОП.03 Товароведение пищевых продуктов 8 часов; ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности 3 часа; ОП.05 Безопасность жизнедеятельности 54 часа; ОП.06 Основы предпринимательской деятельности и техника поиска работы 72 часа; ПЦ Профессиональный цикл 104 часа; ПМ.01 Обслуживание потребителей организации общественного питания 44 часа; МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании 44 часа; ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок 60 часов; МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах 25 часов.</p>
<p>4. Порядок аттестации обучающихся: Система контроля и аттестации включает в себя текущий контроль успеваемости обучающихся, промежуточную и государственную итоговую аттестации. Текущий контроль успеваемости регулируется локальными актами колледжа и рабочими программами дисциплин, междисциплинарных курсов (далее – МДК), практики. Промежуточная аттестация проводится по дисциплинам, МДК, профессиональным модулям, практикам. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета, экзамена, в том числе квалификационного по модулю. Экзамены и дифференцированные зачеты могут проводиться в комплексной форме. Промежуточная аттестация по МДК, дисциплинам, практикам, ПМ оценивается по четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».</p>
<p>На первом курсе 12 зачетов и 1 экзамен с учетом физической культуры Зачеты: 1. ОД.01 Русский язык 2. ОД.03 Математика 3. ОД.03 Математика 4. ОД.04 Иностранный язык 5. ОД.05 Информатика 6. ОД.06 Физика 7. ОД.09 История 8. ОД.10 Обществознание 9. ОД.12 Физическая культура 10. ОД.13 Основы безопасности жизнедеятельности 11. ОД.14 Основы проектной деятельности Экзамены: 1. ОД.07 Химия</p>
<p>На втором курсе 9 зачетов и 6 экзаменов с учетом физической культуры Зачеты: 1. ОД.02 Литература 2. ОД.05 Информатика 3. ОД.06 Физика 4. ОД.08 Биология 5. ОД.10 Обществознание 6. ОД.11 География 7. ОД.12 Физическая культура 8. ФК.00 Физическая культура 9. УП.01 Учебная практика и ПП.01 Производственная практика Экзамены: 1. ОД.01 Русский язык 2. ОД.03 Математика 3. ОД.04 Иностранный язык 4. ОД.15 Право 5. МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании 6. ЭК.01 Экзамен по модулю 01</p>
<p>На третьем курсе 9 зачетов и 2 экзамена с учетом физической культуры Зачеты: 1. ОП.01 Основы культуры профессионального общения 2. ОП.02 Основы физиологии питания, санитария, гигиена 3. ОП.03 Товароведение пищевых продуктов 4. ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности 5. ОП.05 Безопасность жизнедеятельности 6. ОП.06 Основы предпринимательской деятельности 7. ОП.07 Техника поиска работы 8. ФК.00 Физическая культура 9. УП.02 Учебная практика и ПП.02 Производственная практика Экзамены: 1. МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах 2. ЭК.02 Экзамен по модулю 2</p>
<p>Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы.</p>
<p>Согласовано</p>