

"24" августа 2019 г.



Утверждаю  
Директор колледжа  
Егоров Н.Н.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования  
государственного автономного профессионального образовательного учреждения

"Мамадышский политехнический колледж "

по специальности среднего профессионального образования

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

базовая подготовка

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения-3 года 10 мес  
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования -естественнонаучный

**1. 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 курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	36	2	1	0	2	0	11	52
II курс	30	5	4	0	1	0	11	51
III курс	32	5	3	0	2	0	10	52
IV курс	22	3	5	4	2	6	2	44
<b>Всего</b>	<b>120</b>	<b>15</b>	<b>13</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>



Базисный учебный план по ШССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания											
			макс	СР	ОУЭ	ФГО С макс	ФГО С СР	ФГОС ОУЭ	ВЧ макс	ВЧ СР	ВЧ ОУЭ
О.00		<b>Общеобразовательный цикл</b>									
Учебные	О.00	Общеобразовательные учебные дисциплины									
			2106	702	1404		1404	0	1404	0	0
ОБЩИЕ	ОУД.01	Русский язык	117	39	78						
	ОУД.02	Литература	216	72	144						
	ОУД.03	Иностранный язык	231	77	154						
	ОУД.04	Математика	351	117	234						
	ОУД.05	История	201	67	134						
	ОУД.06	Физическая культура	189	63	126						
	ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	105	35	70						
	ОУД.08	Астрономия	54	18	36						
ПО ВЫБО РУ из ДОПО	ОУД.09	Информатика	162	54	108						
	ОУД.10	Химия	201	67	134						
	ОУД.11	Биология	162	54	108						
	ОУД.12	Родной язык	117	39	78						
									1296	432	864
ОГСЭ.00		Общий гуманитарный и социально-экономический цикл									
			751	253	498	630	210	420	117	39	78
ОГСЭ.01		Основы философии	56	8	48	56	8	48			
ОГСЭ.02		История	60	12	48	56	8	48			
ОГСЭ.03		Иностранный язык	194	32	162	194	32	162			
ОГСЭ.04		Физическая культура	324	162	162	324	162	162			
ОГСЭ.05		Русский язык и культура речи	117	39	78				117	39	78
ЕН.00		Математический и общий естественнонаучный цикл									
			312	104	208	0	0	0	0	0	0
ЕН.01		Математика	60	20	40						
ЕН.02		Экологические основы природопользования	48	16	32						
ЕН.03		Химия	204	68	136						
П.00		Профессиональный цикл									
			3311	1101	2210	0	0	68	1179	393	786
ОП.00		Общепрофессиональные дисциплины									
			856	282	574	0	0	68	232	74	158
ОП.01		Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	72	24	48						
ОП.02		Физиология питания	48	16	32						
ОП.03		Организация хранения и контроль запасов и сырья	102	34	68						
ОП.04		Информационные технологии в профессиональной деятельности	72	24	48						
ОП.05		Метрология и стандартизация	48	16	32						
ОП.06		Правовые основы профессиональной деятельности	48	16	32						
ОП.07		Основы экономики, менеджмента и маркетинга	84	28	56						
ОП.08		Охрана труда	48	16	32						
ОП.09		Безопасность жизнедеятельности	102	34	68			68			
ОП.10		Обществоведение	112	34	78				112	34	78
ОП.11		Психология личности и профессиональное самоопределение	48	16	32				48	16	32
ОП.12		Эстетика в оформлении и декорировании блюд и закусок	72	24	48				72	24	48
ПМ.00		Профессиональные модули									
			2455	819	1636	0	0	0	947	319	628
ПМ.01		Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	150	50	100	0	0	0	39	13	26
МДК.01.01		Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	150	50	100				39	13	26
ПМ.02		Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	156	52	104	0	0	0	78	26	52
МДК.02.01		Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	156	52	104				78	26	52
ПМ.03		Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	387	129	258	0	0	0	60	20	40
МДК.03.01		Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	387	129	258				60	20	40
ПМ.04		Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	315	105	210	0	0	0	120	40	80
МДК.04.01		Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	315	105	210				120	40	80
ПМ.05		Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	156	52	104	0	0	0	48	16	32
МДК.05.01		Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	156	52	104				48	16	32
ПМ.06		Организация работы структурного подразделения	658	220	438	0	0	0	392	134	258
МДК.06.01		Управление структурным подразделением организации	282	94	188				12	4	8
МДК.06.02		Калькуляция и учет в общественном питании	132	46	86				129	43	86
МДК.06.03		Контроль качества продукции и услуг общественного питания	74	24	50				75	25	50
МДК.06.04		Моделирование профессиональной деятельности	68	22	46				69	23	46
МДК.06.05		Технология и организация диетических блюд	102	34	68				107	39	68
ПМ.07		Выполнение работ по профессии 16675 Повар	633	211	422	0	0	0	210	70	140
МДК.07.01		Товароведение продовольственных товаров	75	25	50				27	9	18
МДК.07.02		Экономические основы производственной	60	20	40				12	4	8
МДК.07.03		Организация производства	90	30	60				42	14	28
МДК.07.04		Организация обслуживания	105	35	70				57	19	38
МДК.07.05		Техническое оснащение и организация рабочего места	48	16	32						
МДК.07.06		Технология приготовления простых и основных блюд	255	85	170				72	24	48
		практика	1008	0	1008			864			
		учебная практика	540	0	540						
		производственная практика	468	0	468						
		вариативная часть							1296	432	864
		всего часов по учебным циклам	4374	1458	2916	4374	1458	2916			
		<b>ИТОГО</b>	<b>7488</b>	<b>2160</b>	<b>5328</b>				<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

### 3. План учебного процесса

Индекс		Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)								
				Максимальная учебная нагрузка	Словесно-говорящая учебная работа	Обязательная аудиторная			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
						Всего занятий	в т.ч. лекц. и практик. занятия	курсовая работа (проекты)	1	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	
									17 нед (16,5 т/о+0,5 у/п)	22 нед (19,5 т/о+1,5 у/п+1 п/п)	17 нед (15 т/о+1 п/п)	22 нед (15 т/о+4 нед у/п+3 нед)	17 нед (14,5 т/о+1,5 у/п+1 п/п)	23 нед (17,5 т/о+3,5 у/п+2 п/п)	17 нед (12,5 т/о+2,5 у/п+2 п/п)	13 нед (9,5 т/о+0,5 у/п+3 п/п)	
О.00		Общеобразовательный цикл															
Учебные дисциплины	О.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	3/8/4.	2106	702	1404	475	0	426	407	252	153	94	72	0	0	
ОБЩИЕ	ОУД.01	Русский язык	Э	117	39	78			30	28							
	ОУД.02	Литература	ДЗ	216	72	144	57		30	40	30	44					
	ОУД.03	Иностранный язык	ДЗ	231	77	154	146		42	42	35	35					
	ОУД.04	Математика	Э	351	117	234	50		62	41	53	20	28				
	ОУД.05	История	ДЗ	201	67	134	10		55	62	17						
	ОУД.06	Физическая культура	3,3,3,ДЗ	189	63	126	102		34	34	28	30					
	ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	105	35	70	10		35	35							
	ОУД.08	Астрономия	ДЗ	54	18	36	8		18	18							
ПО ВЫБОРУ из	ОУД.09	Информатика	Э	162	54	108	60		51	20	24						
	ОУД.10	Химия	Э	201	67	134	22		36	22	52						
	ОУД.11	Биология	ДЗ	162	54	108	10						36	72			
ДОПОЛН	ОУД.12	Родной язык	ДЗ	117	39	78			33	45							
ОГСЭ.00		Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	4/4/0.	747	249	498	324	0	0	0	0	30	190	140	90	48	
ОГСЭ.01		Основы философии	ДЗ	56	8	48							48				
ОГСЭ.02		История	ДЗ	56	8	48	8						48				
ОГСЭ.03		Иностранный язык	ДЗ	194	32	162	154						18	72	42	30	
ОГСЭ.04		Физическая культура	3,3,3,3,ДЗ	324	162	162	162					30	42	24	48	18	
ОГСЭ.05		Русский язык и культура речи	ДЗ	117	39	78							34	44			
ЕН.00		Математический и общий естественнонаучный цикл	0/3/0.	312	104	208	36	0	0	0	0	76	80	20	32	0	
ЕН.01		Математика	ДЗ	60	20	40	10						20	20			
ЕН.02		Экологические основы природопользования	ДЗ	48	16	32	10									32	
ЕН.03		Химия	ДЗ	204	68	136	16				76	60					
П.00		Профессиональный цикл	0/26/10	4318	1100	3218	752	40	186	385	360	533	248	596	490	420	
ОП.00		Общепрофессиональные дисциплины	0/12/0.	856	282	574	190	20	118	140	80	68	58	30	32	48	
ОП.01		Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	72	24	48	10		24	24							
ОП.02		Физиология питания	ДЗ	48	16	32	16		16	16							
ОП.03		Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ	102	34	68	20		34	34							
ОП.04		Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	72	24	48	28				48						
ОП.05		Метрология и стандартизация	ДЗ	48	16	32	12						32				
ОП.06		Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	48	16	32	6									32	
ОП.07		Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	84	28	56	10	20					26	30			
ОП.08		Охрана труда	ДЗ	48	16	32	8			32							
ОП.09		Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	28					68					
ОП.10		Обществоведение	ДЗ	112	34	78	10		44	34							
ОП.11		Психология личности и профессиональное самосопределение	ДЗ	48	16	32	12				32						
ОП.12		Эстетика в оформлении и декорировании блюд и закусок	ДЗ	72	24	48	30										48
ПМ.00		Профессиональные модули	0/14/10	3462	818	2644	562	20	68	245	280	465	190	566	458	372	
ПМ.01		Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	0/2/1.	240	50	190	38	0	68	122	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01		Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ДЗ	150	50	100	38		50	50							
УП.01		Учебная практика	ДЗ	54		54			18	36							
ПП.01		Производственная практика	ДЗ	36		36				36							
ПМ.02		Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	0/1/2.	281	51	230	50	0	0	0	0	230	0	0	0	0	0
МДК.02.01		Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	155	51	104	50					104					
УП.02		Учебная практика	ДЗ	90		90						90					
ПП.02		Производственная практика	ДЗ	36		36						36					
ПМ.03		Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	0/1/1.	567	129	438	100	0	0	0	0	0	190	248	0	0	0
МДК.03.01		Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ДЗ	387	129	258	100						100	158			
УП.03		Учебная практика	ДЗ	108		108							54	54			
ПП.03		Производственная практика	ДЗ	72		72							36	36			
ПМ.04		Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	0/1/2.	423	105	318	116	0	0	0	0	0	0	318	0	0	0
МДК.04.01		Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	315	105	210	116							210			
УП.04		Учебная практика	ДЗ	72		72								72			
ПП.04		Производственная практика	ДЗ	36		36								36			
ПМ.05		Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	0/2/1.	264	52	212	28	0	0	0	0	0	0	0	212	0	0
МДК.05.01		Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ДЗ	156	52	104	28								104		
УП.05		Учебная практика	ДЗ	72		72									72		
ПП.05		Производственная практика	ДЗ	36		36									36		
ПМ.06		Организация работы структурного подразделения	0/4/1	838	220	618	138	20	0	0	0	0	0	0	246	372	
МДК.06.01		Управление структурным подразделением организации	ДЗ	282	94	188	48	20							69	119	
МДК.06.02		Калькуляция и учет в общественном питании	ДЗ	132	46	86	22								40	46	
МДК.06.03		Контроль качества продукции и услуг общественного питания	ДЗ	74	24	50	18								25	25	
МДК.06.04		Моделирование профессиональной деятельности	ДЗ	68	22	46	16								24	22	
МДК.06.05		Технология и организация диетических блюд	ДЗ	102	34	68	34								34	34	
УП.06		Учебная практика	ДЗ	36		36									18	18	
ПП.06		Производственная практика	ДЗ	144		144									36	108	
ПМ.07		Выполнение работ по профессиям 16675 Пожар	0/3/2.	849	211	638	92	0	0	123	280	235	0	0	0	0	0
МДК.07.01		Товароведение продовольственных товаров	ДЗ	75	25	50	10			24	26						
МДК.07.02		Экономические основы производственной деятельности	ДЗ	60	20	40	10			26	14						
МДК.07.03		Организация производства	ДЗ	90	30	60	10			23	37						
МДК.07.04		Организация обслуживания	ДЗ	105	35	70	12			32	38						
МДК.07.05		Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	48	16	32	10				32						
МДК.07.06		Технология приготовления простых и основных блюд	Э	255	85	170	40				61	109					
УП.07		Учебная практика	ДЗ	108		108				18	36	54					
ПП.07		Производственная практика	ДЗ	108		108					36	72					
Всего:			7/41/14	7483	2155	5328	1587	40	612	792	612	792	612	828	612	468	
ЦДП.00		Преддипломная практика															4 нед.
ГИА		Государственная итоговая аттестация															6 нед.
Консультации из расчета 4 часа на обучающегося в учебный год)																	
Государственная итоговая аттестация																	
1. Программа базовой подготовки																	
1.1 Выпускная квалификационная работа																	
Выполнение выпускной квалификационной работы с 21 мая по 18 июня (всего 4 недели)																	
Защита выпускной квалификационной работы с 19 июня по 02 июля (всего 2 недели)																	
									дифференцированы	0	9	5	5	3	3	1	1
									зачетов	0	0	0	0	0	0	0	0
									дисциплин и МДК	594	702	540	540	522	630	450	342
									учебной практики	18	54	36	144	54	126	90	18
									производственной	0	3						









## 5. Пояснительная записка

Настоящий учебный план ГАПОУ «Мамадышский политехнический колледж» разработан на основе:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ.
- Приказ Министерства образования и науки России от 17.05.2012 N 413 Об утверждении ФГОС среднего общего образования (в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645; от 31.12.2015 № 1578; от 29.06.2017 № 613).
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года.
- Приказ Министерства образования и науки России от 14.06.2013 N 464 (ред. от 15.12.2014) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрированного Министерством юстиции России 30.07.2013г. N 29200 (в ред. от 15.12.2014 г.).
- Приказ Министерства образования и науки России от 18.04.2013г. N 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», зарегистрированного Министерством юстиции России 14.06.2013г. N28785( в ред. От 18.08.2018 г.).
- Приказ Министерства образования и науки России от 16.08.2013 г. N 968 г. (ред. от 17.11.2017) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования".

Начало учебного года для всех курсов с 1 сентября. Продолжительность учебной недели – пятидневная, максимальный объем обязательной аудиторной нагрузки студентов при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность занятий – 45 минут или группировка парами 1 час 30 мин. Максимальный объем учебной нагрузки студента составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ОПОП.

Лабораторные работы и практические занятия могут проводиться с делением на подгруппы не менее 12 человек в подгруппе.

Нормативный срок освоения ОПОП по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе базовой подготовки при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев из расчета:

- 81 неделя на теоретическое обучение;
- 28 недель на учебную практику и производственную практику (по профилю специальности);
- 4 недели производственная практика (преддипломная);
- 5 недель промежуточная аттестация;
- 6 недель государственная (итоговая) аттестация;
- 23 недели каникулярное время.

Срок освоения ППССЗ в очной форме для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета:

- 39 недель теоретического обучения;

- 2 нед промежуточная аттестация;
- 11 недель каникулы.

Основная профессиональная образовательная программа ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматривает изучение следующих учебных циклов: общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного, профессионального и разделов: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности), производственная практика (преддипломная), промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из дисциплин. Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении студентами профессиональных модулей проводятся учебная практика и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть профессионального цикла ОПОП СПО предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов. Для подгрупп девушек используется часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

На **первом курсе** на теоретическое обучение отводится 36 недель; 16,5 недель в первом семестре и 19,5 недель во втором семестре. В семестрах предусматривается рассредоточенная учебная практика 2 недели (108 часов) и концентрированная производственная практика (по профилю специальности) 1 неделя (36 часов). После окончания первого и второго семестров предусмотрена рассредоточенная промежуточная аттестация по 1 неделе после каждого семестра. Экзамены по учебным дисциплинам проводятся не посредственно после окончания освоения соответствующих программ (рассредоточенно). Студенты сдают экзамены по дисциплинам: Русский язык. Экзамен квалификационный по профессиональному модулю ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

На **втором курсе** на теоретическое обучение отводится 30 недель; 15 недель в третьем семестре и 15 недель в четвертом семестре. В семестрах предусматривается рассредоточенная учебная практика 5 недель (180 часов) и концентрированная производственная практика (по профилю специальности) 4 недели (144 часа). После окончания третьего и четвертого семестров предусмотрена рассредоточенная промежуточная аттестация 1 неделя. Студенты сдают экзамены по дисциплинам: Химия. Экзамен квалификационный по профессиональному модулю

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ.07 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар.

На **третьем курсе** на теоретическое обучение отводится 32 недели; 14,5 недель в пятом семестре и 17,5 недель в шестом семестре. В семестрах предусматривается рассредоточенная учебная практика 5 недель (180 часов) и концентрированная производственная практика по профилю специальности 3 недели (108 часов). После окончания пятого и шестого семестров предусматривается рассредоточенная промежуточная аттестация. Студенты сдают экзамены по дисциплине: математика. Экзамен квалификационный по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

На **четвертом курсе** на теоретическое обучение отводится 22 недели; 12,5 недель в седьмом семестре и 9,5 недель в восьмом семестре. В семестрах предусматривается рассредоточенная учебная практика 3 недели (108 часов) и концентрированная производственная практика по профилю специальности 5 недели (180 часов). На четвертом курсе предусматривается после седьмого и восьмого семестров предусматривается рассредоточенная промежуточная аттестация, во время которой студенты сдают экзамен квалификационный по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

Учебная практика и концентрированная производственная практика по профилю специальности завершает изучение междисциплинарных курсов и профессиональных модулей в целом. Экзамены и дифференцированные зачеты по междисциплинарным курсам и общепрофессиональным дисциплинам проводятся сразу по их завершению изучения. Более гибкой системе оценивания способствует накопительная система оценки по МДК.

В учебном плане отражены следующие формы контроля знаний студентов: экзамены, курсовые проекты (работы), зачеты, дифференцированные зачеты. По всем дисциплинам теоретического обучения и этапам профессиональной практики, включенным в учебный план колледжа, экзамен (квалификационный) оценивается выставляется итоговая оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»). Зачеты и дифференцированные зачеты являются одной из форм текущего учета знаний и проводятся за счет времени, отведенного на изучение предмета.

Количество экзаменов в учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов СПО по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10, без учета зачетов по дисциплине «Физическая культура».

Выполнение курсовой работы (курсовое проектирование) рассматривается как вид учебной работы по дисциплине (дисциплинам) профессионального цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального цикла. Курсовые работы планируются на третьем курсе по ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга, на четвертом курсе по МДК.06.06 Управление структурным подразделением организации. Работы реализуются в пределах времени, отведенного на их изучение в пределах 20 часов обязательной учебной нагрузки на каждый курсовой проект. 4 часа отводится на ознакомление со структурой курсовой работы в рамках модуля и дисциплины; 6 часов – на специфику содержания дисциплины или МДК, по которым студент будет писать курсовую работу, и 10 часов на групповое консультирование.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусмотрены из расчета 4 час на обучающегося на учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные).

Общий объем каникулярного времени составляет 34 недели.

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (864 часа) направлена на расширение и (или) углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональный модуль вариативной части определены в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности колледжа и включают в себя:

ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	78 часов	Уметь: строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами; анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности; устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи; пользоваться словарями русского языка.	Знать: различия между языком и речью, функции языка как средства формирования и трансляции мысли; нормы русского литературного языка, специфику устной и письменной речи, правила продуцирования текстов разных деловых жанров.
Итого ОГСЭ:		78 часов		
ОП.10	Обществоведение	78	<p>Характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;</p> <p>анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;</p> <p>объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);</p> <p>раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;</p> <p>осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;</p> <p>оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;</p>	<p>Характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;</p> <p>анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;</p> <p>объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);</p> <p>раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;</p> <p>осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;</p>

			<p>формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;</p> <p>подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;</p> <p>применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;</p>	<p>ты и выводы;</p> <p>оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;</p> <p>формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;</p> <p>подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;</p> <p>применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;</p>
ОП.11	Психология личности и профессиональное самоопределение	32 часа	<p>Уметь:</p> <p>Применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; рекомендации современной психологической науки по повышению эффективности межличностного и группового взаимодействия; осуществлять самодиагностику личностных свойств и качеств; соблюдать этические нормы поведения</p>	<p>Знать:</p> <p>Психологические свойства личности, их роль в профессиональной деятельности; психологию труда и профессиональной деятельности; основные понятия психологии, психологических процессов и состояний, психологических свойств человека; психологию делового общения, этику и этикет профессиональной деятельности; основы профессиональной этики.</p>
ОП.12	Эстетика в оформлении и декорировании блюд и закусок	48 часов	<p>Уметь:</p> <p>Организовывать и проводить приготовление блюд и закусок, декорировать их; пользоваться инструментами для карвинга;</p> <p>создавать стиль в украшении стола и оформлении фуршета;</p>	<p>Знать:</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд и закусок ;варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и закусок; основные приёмы изготовления украшений; простейшие примеры декоративной вырезки; основы карвинга; правила подбора профессионального инструмента для карвинга;</p> <p>технику и варианты оформления блюд и закусок;</p>
Итого ОП:		158 часов		
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	26 часов	<p>Уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом годность нерыбных морепродуктов, овощей и грибов;</p> <p>обрабатывать различными методами нерыбных морепродуктов, овощи и грибы;</p> <p>охлаждать и замораживать нарезанные нерыбные морепродукты, овощи и грибы</p>	<p>Знать:</p> <p>ассортимент полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов, овощей и грибов;</p> <p>виды нерыбных морепродуктов, грибов и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</p> <p>характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при</p>

				приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов, овощей и грибов; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов, овощей и грибов
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	52 часа	Уметь: использовать различные технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь	Знать: правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	40 часов	Уметь: использовать различные технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь, лечебного (диетического) и школьного питания	Знать: правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь, лечебного (диетического) и школьного питания
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	80 часов	Уметь: использовать различные технологии приготовления национальных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов	Знать: ассортимент национальных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов; технологии приготовления национальных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	32 часа	Уметь: использовать различные технологии приготовления и оформления напитков и коктейлей	Знать: ассортимент, рецептуру, специальную технологию приготовления и оформления напитков и коктейлей
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	8 часов	Уметь Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации	Знать Основные приемы организации работы исполнителей
МДК.06.02	Калькуляция и учет в общественном питании	86 часов	Уметь: Излагать вопросы учета товаров и тары, сырья, готовой продукции на предприятиях общественного питания; выполнять расчеты цен на готовую продукцию, по оплате труда, оценки основных средств и по инвентаризации; оформлять документацию на предприятии общественного питания согласно установленным требованиям.	Знать: Материальную ответственность за сохранение ценностей на предприятии; построение сборника рецептур, как наглядное пособие; методы калькуляции на все виды блюд и кулинарных изделий; назначение документации на предприятии.
МДК.06.03	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	50 часов	Уметь: Идентифицировать продукцию и услуги, выявлять их фальсификацию; проводить контроль качества продукции и услуг в общественном питании на разных стадиях технологического процесса; определять по прямым и косвенным показателям (признакам) соответствие рецептуре, соблюдение установленных режимов технологического производства;	Знать: Методы контроля качества, назначение испытательных лабораторий, требования к их материально-технической базе и персонала; правила отбора проб и проведения контроля качества; виды фальсификации сырья и готовой продукции, меры по обнаружению, и предупреждению, последствия;

МДК.06.04	Моделирование профессиональной деятельности	46 часов	Уметь: решать ситуационные задачи, связанные с различными видами моделирования профессиональной деятельности;	Знать: ситуационные задачи, связанные с различными видами моделирования профессиональной деятельности; основные этапы моделирования, методику и последовательность проведения; информационное обеспечение моделирования профессиональной деятельности
МДК.06.05	Технология и организация диетических блюд	68 часов	Уметь приготавливать широкий ассортимент кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с назначением диет; составлять меню полного суточного рациона для различных диет с учётом режима питания, с подсчётом химического состава и калорийности рационов;	Знать современные представления научного прогноза в области диетологии; научные принципы лечебного питания и его организационные формы; особенности лечебного питания, обусловленные требованиями диетотерапии; технологические методы обработки продуктов в лечебной кулинарии; приёмы обогащения рациона дополнительными пищевыми факторами; особенности подбора пищевых продуктов и технология приготовления пищи для лечебных диет; правила организации диетического (лечебного) питания в стационарных лечебницах, по месту работы, учёбы и жительства населения;
МДК.07.01	Товароведение продовольственных товаров	18 часов	Уметь использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; пользоваться нормативными документами.	Знать использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; пользоваться нормативными документами.
МДК.07.02	Экономические основы производственной деятельности	8 часов	Уметь ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;	Знать принципы рыночной экономики;
МДК.07.03	Организация производства	28 часов	Уметь организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания	Знать Классификацию предприятий общественного питания, особенности деятельности; нормативную базу деятельности организацию снабжения, складского и тарного хозяйства; структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;
МДК.07.04	Организация обслуживания	38 часов	Уметь организовывать обслуживание и ока-	Знать основные понятия, термины и

			знание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания	определения в области организации обслуживания; классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания;
МДК.07.06	Технология приготовления простых и сложных блюд	48 часов	Уметь производить механическую кулинарную обработку овощей, мяса и рыбы, подготавливать крупу, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог к производству; готовить котлетную массу и полуфабрикатов из нее; осуществлять технологические процессы приготовления различных видов супов и соусов, вторых блюд из мяса и рыбы, овощей и круп; пользоваться сборниками рецептов, стандартами и технологическими картами по изготовлению блюд порционировать и оформлять блюда перед отпуском, соблюдая сочетание продуктов и норму отпуска.	Знать правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной кулинарной обработке сырья, приготовление полуфабрикатов и их ассортимент; приемы тепловой кулинарной обработки продуктов; рецептуру и технологию приготовления блюд и кулинарных изделий; сочетание пищевых продуктов; условия, сроки хранения и реализацию готовой продукции; органолептические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачественности блюд и кулинарных изделий, способы устранения пороков в готовой кулинарной продукции;
Итого МДК:		628 часов		
<b>Итого</b>		<b>864 часа</b>		

Студенты имеют следующие права и обязанности:

- при формировании своей индивидуальной образовательной траектории студент имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных учреждениях), который освобождает студента от необходимости их повторного освоения;

- в целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении ОПОП в части развития общих компетенций студенты участвуют в развитии студенческого самоуправления, работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

- студенты обязаны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные ОПОП;

- студентами должна быть представлена возможность оценивания содержания, организации и качества образовательного процесса.

Реализация ОПОП по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания 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 цикла. Эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

В рамках модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» предусмотрено освоение рабочих профессии 16675 Повар.

Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). На подготовку ВКР отво-

дится по ФГОС СПО 4 недели и на защиту 2 недели. Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются колледжем на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программе СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 59 Федерального закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования и присвоении квалификации техник-технолог по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания.