

НЕКОММЕРЧЕСКОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КОЛЛЕДЖ УПРАВЛЕНИЯ И ЭКОНОМИКИ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор НЧУ ПО «Колледж
управления и экономики»



Т.В. Огнева

2017 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
некоммерческого частного учреждения профессионального образования
«Колледж управления и экономики»
по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программе базовой подготовки

Квалификация: *Техник-технолог*

Форма обучения – *очная*

Нормативный срок освоения ППСЗ – 3 года и 10 мес.
на базе *основного общего образования*

Профиль получаемого профессионального
образования – *естественнонаучный*

Срок начала подготовки – 2017 год

1 курс	2017 - 2018	Учебная группа ТП-117
2 курс	2018 - 2019	Учебная группа ТП-217
3 курс	2019 - 2020	Учебная группа ТП-317
4 курс	2020 - 2021	Учебная группа ТП-417

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)


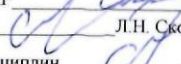

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
I курс	39				2		11	52
II курс	32	2	6	0	2	0	10	52
III курс	30	2	7	0	2	0	11	52
IV курс	19	4	7	4	1	6	2	43
Всего	120	8	20	4	7	6	34	199

2. План учебного процесса

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Формы промежуточной								Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)									
		1	2	3	4	5	6	7	8	Макс. учебная нагрузка обучающихся (час.)	Самостоятельная работа	Обязательная учебная нагрузка			1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
												Всего	в том числе		неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	
													ЛПЗ без деления	курс. работа (проект)	17	22	13	21	13	15	11	8	
О.00	Общеобразовательный цикл	1з/11дз/3э								2106	702	1404	577	612	792								
	Общие	1з/4дз/2э								1157	385	772	396	319	453								
ОУД.01	Русский язык		КЭ						117	39	78	18	34	44									
ОУД.02	Литература								176	59	117	17	51	66									
ОУД.03	Иностранный язык		ДЗ						175	58	117	115	51	66									
ОУД.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия		Э						234	78	156	84	51	105									
ОУД.05	История		ДЗ						175	58	117	27	51	66									
ОУД.06	Физическая культура	3	ДЗ						175	58	117	115	51	66									
ОУД.07	ОБЖ		ДЗ						105	35	70	20	30	40									
	По выбору из обязательных предметных областей	6дз/1э								889	296	593	171	293	300								
ОУД.08	Информатика		ДЗ						150	50	100	90	50	50									
ОУД.09	Физика		ДЗ						145	48	97	20	51	46									
ОУД.10	Химия		Э						162	54	108	18	60	48									
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)		ДЗ						162	54	108	27	60	48									
ОУД.12	Биология		ДЗ						108	36	72	10	36	36									
ОУД.13	География		ДЗ						108	36	72	6	36	36									
ОУД.14	Экология		ДЗ						54	18	36	6		36									
	Дополнительные	1дз								60	21	39	10		39								
ОУД.15	Психология		ДЗ						60	21	39	10		39									
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	5з/7дз								844	274	570	382			180	132	52	60	114	32		
ОГСЭ.01	Основы философии				ДЗ				60	12	48					48							
ОГСЭ.02	История			ДЗ					60	12	48	8			48								
ОГСЭ.03	Иностранный язык							ДЗ	186	24	162	162			26	42	26	30	22	16			
ОГСЭ.04	Физическая культура			3	3	3	3	3	ДЗ	324	162	162	162		26	42	26	30	22	16			
ОГСЭ.05	<i>Введение в профессию: общие компетенции профессионала</i>			ДЗ					122	42	80	20			80								
ОГСЭ.06	<i>Эффективное поведение на рынке труда</i>							ДЗ	34	2	32	10							32				
ОГСЭ.07	<i>Деловое общение</i>							ДЗ	58	20	38	20							38				
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1дз/1э								312	104	208	60			80	128						
ЕН.01	Математика			ДЗ					72	24	48	20			48								
ЕН.02	Экологические основы природопользования								48	16	32	8			32								
ЕН.03	Химия				КЭ				192	64	128	32			32	96							
П.00	Профессиональный цикл	23дз/18э								3218	1080	2138	978	40		208	496	416	480	282	256		
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	10дз/4э								1340	454	886	388			34	314	34	356	32	116		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве				КЭ				66	22	44	14			44								
ОП.02	Физиология питания								54	18	36	12			36								
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья				Э				81	27	54	20			54								
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности							ДЗ	84	28	56	18						56					
ОП.05	Метрология и стандартизация					ДЗ			51	17	34	10					34						

ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности						дз			60	20	40	12					40				
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга						дз			75	25	50	16					50				
ОП.08	Охрана труда				дз					51	17	34	10			34						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности				дз					102	34	68	48				68					
ОП.10	Основы предпринимательства							дз		54	18	36	10							36		
ОП.11	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания				э					87	29	58	28				58					
ОП.12	Диетология				дз					81	27	54	26				54					
ОП.13	Бухгалтерский учет в общественном питании								дз	66	22	44	22							44		
ОП.14	Технология приготовления блюд национальной кухни						э			315	105	210	106				210					
ОП.15	Контроль качества продукции и услуг общественного питания							дз		113	45	68	36						32	36		
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ									13дз/14э	1878	626	1252	590	40		174	182	382	124	250	140
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции								эж	261	87	174	88			174						
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				э					261	87	174	88			174						
УП.01	Учебная практика				дз					36			36			36						
ПП.01.	Производственная практика (практика по профилю специальности)				дз					144			144			108						
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции								эж	345	115	230	116				166	64				
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции						э			345	115	230	116			166	64					
УП.02	Учебная практика						дз			36			36				36					
ПП.02	Производственная практика (практика по профилю специальности)						дз			72			72				108					
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции								эж	345	115	230	96	20			90	140				
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции						э			345	115	230	96	20			90	140				
УП.03	Учебная практика						дз			36			36				36					
ПП.03	Производственная практика (практика по профилю специальности)						дз			108			108				108					
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий								эж	375	125	250	126							250		
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий							э		375	125	250	126							250		
УП.04	Учебная практика							дз		72			72							72		
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю специальности)							дз		144			144							144		
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов								эж	204	68	136	68				76	60				
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов							э		204	68	136	68				76	60				
УП.05	Учебная практика							дз		36			36					36				
ПП.05	Производственная практика (практика по профилю специальности)							дз		72			72					72				

ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Эк						210	70	140	50	20							140	
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации						Э	210	70	140	50	20							140	
УП.06	Учебная практика						ДЗ	72		72									72	
ПП.06	Производственная практика (практика по профилю специальности)						ДЗ	108		108									108	
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	Эк						138	46	92	46							92		
МДК.07.01	Организация выполнения работ по профессии 16675 Повар				Э			138	46	92	46							92		
ПП.07	Производственная практика (практика по профилю специальности)				ДЗ			72		72								72		
Всего		63/42дз/22э						6480/7488	2160	4320/5328	1997	40	612	792	468	756	468	540	396	288
ПДП	Преддипломная практика																		4 нед.	
ГИА	Государственная итоговая аттестация																		6 нед.	
Консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год										Всего	дисциплин и МДК	612	792	468	756	468	540	396	288	
Государственная (итоговая) аттестация											учебной практики			36		36	72	72	72	
1. Программа базовой подготовки											производ. практики			108	72	108	180	144	108	
1.1. Выпускная квалификационная работа в форме дипломной работы											преддипл. практики								144	
Выполнение ВКР с 18.05 по 14.06 (всего 4 недели)											экзаменов		3	2	6	2	5	2	2	
Защита ВКР с 15.06 по 28.06 (всего 2 недели)											диф.зачетов		11	6	4	3	7	4	7	
											зачетов	1		1	1	1	1	1	1	

Составил: Заместитель директора по УМиНР  Т.С. Рахматулин
Согласовано: Зам. директора по УПР  А.А. Полстьянова
Заведующий учебной частью  Л.Н. Скорик
Председатель ПЦК технических дисциплин  Л.Н. Скорик

4. Пояснительная записка

4.1 . Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования НЧУПО «Колледж управления и экономики» (далее колледж) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 г. N 384 (зарегистрирован в Минюсте РФ 23 июля 2014 г. N 33234) и на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ППССЗ с учетом технического профиля получаемого профессионального образования, а также:

- Устава колледжа;
- Закона Российской Федерации «Об образовании» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 г. № 29200);
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 22.01.2014 г. № 31 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464.
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 15.12.2014 г. № 1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464.
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (рег. № 30861 от 26.12.2013 г.)
- Положения об учебной и производственной практике студентов, осваивающих программы СПО, приказ Минобрнауки РФ от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- «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 Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 г. № 06-259);
- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования, Министерство образования и науки РФ, ФИРО 2011г.;
- Концепции вариативной составляющей основных профессиональных образовательных программ начального и среднего профессионального образования в Самарской области (Одобрена коллегией Министерства образования и науки Самарской области, распоряжение от 30.06.2010 г. №2/3).

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий

4.2.1. Учебный план ППССЗ составлен совместно с работодателями, с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

В рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей конкретизированы конечные результаты обучения в виде компетенций, сформированных приобретаемым практическим опытом, умениями и знаниями. Четко сформированы требования к результатам их освоения, спланирована эффективная самостоятельная работа обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей.

4.2.2. Занятия очной формы обучения начинаются 1 сентября и организуются семестрами. У студентов заочной формы обучения занятия начинаются 1 октября.

4.2.3. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению профессиональной образовательной программы.

4.2.4. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

4.2.5. Максимальный объем нагрузки при прохождении практики составляет 36 часов в неделю.

4.2.6. Продолжительность учебной недели составляет 6 учебных дней.

4.2.7. Продолжительность учебных занятий – продолжительность одного академического часа составляет 45 минут. Занятия организуются парами по 90 минут. Перерывы между парами предусмотрены в объеме 10 мин. На обед отводится 30 минут.

4.2.8. Консультации для обучающихся очной формы обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Форма организации проведения консультаций - групповая.

4.2.9. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы (Письмо МО РФ от 13.04 1999 г. № 16-51-64 ин/16-13).

Общий объем каникулярного времени при очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, составляет 34 недели:

- на первом курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на втором курсе 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на третьем курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на четвертом курсе 2 недели в зимний период.

4.2.10. Для промежуточной аттестации на первом курсе отводится 2 недели. На последующих курсах промежуточная аттестация проводится рассредоточено.

4.2.11. По учебному плану ППССЗ предусматривается выполнение индивидуального (ых) проекта (ов) и 2 курсовых работ по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и ПМ.06 Организация работы структурного подразделения. Выполнение индивидуального проекта реализуется в пределах времени, отведенного на самостоятельную работу обучающихся при изучении учебной дисциплины.

Выполнение курсовых работ реализуется в пределах времени, отведенного на изучение МДК. При выполнении курсовой работы, для обучающихся проводятся групповые консультации.

4.2.12. Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки за счет внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

4.2.13. По дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» отводится 68 часов (приказ Министерство образования и науки РФ от 20.01.2008г. № 241).

4.2.14. Для закрепления знаний и формирования умений спланированы лабораторные и практические работы. Практикоориентированность учебных дисциплин и МДК профессиональных модулей ППССЗ составляет 58,5 % с общеобразовательной подготовкой и 64,4 % без общеобразовательной подготовки.

4.2.15. В процессе реализации образовательной программы предусмотрены следующие виды практики: учебная, практика по профилю специальности, преддипломная практика.

Учебная и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей концентрированно в несколько периодов. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Производственная практика планируется в соответствии с Положением об учебной и производственной практике студентов, осваивающих программы СПО, приказ Минобрнауки РФ от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности. Практика завершается дифференцированным зачетом освоенных общих профессиональных компетенций.

Объем времени на прохождение практики распределен следующим образом:

1. Учебная практика - 1 неделя на 2 курсе в 3 семестре, 1 неделя на 2 курсе в 4 семестре, 2 недели на 3 курсе в 6 семестре, 2 недели на 4 курсе в 7 семестре, 2 недели на 4 курсе в 8 семестре.

2. Производственная практика по профилю специальности – 3 недели на 2 курсе в 3 семестре, 3 недели на 2 курсе в 4 семестре, 2 недели на 3 курсе в 5 семестре, 5 недель на 3 курсе в 6 семестре, 4 недели на 4 курсе в 7 семестре, 3 недели на 4 курсе в 8 семестре.

3. Преддипломная практика - 4 недели.

4.3. Общеобразовательный цикл

4.3.1. Общеобразовательный цикл ППССЗ СПО формируется в соответствии с Рекомендациями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

4.3.2. Общеобразовательный цикл сформирован 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 (письмо Минобрнауки №06-259 от 17.03.2015г.)

4.3.3. Учебным планом по ППССЗ предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального (ых) проекта (ов). Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых учебных дисциплин.

4.3.4. Колледж в соответствии со спецификой ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по дисциплинам общеобразовательного цикла в рамках профильного обучения реализует естественно-научный профиль.

4.3.5. Срок реализации ФГОС среднего (полного) общего образования в колледже составляет 39 недель. Срок обучения по основной образовательной программе СПО увеличивается на 52 недели, в том числе: 39 недель - теоретическое обучение, 2 недели - промежуточная аттестация, 11 недель - каникулы.

4.3.6. На первом курсе во 2 семестре предусмотрено 3 экзамена по общеобразовательным дисциплинам: 1. экзамен - «Русский язык»; 2. экзамен - «Математика»; 3. экзамен - «Физика».

4.3.7. Продолжение освоения ФГОС среднего (полного) общего образования происходит на последующих курсах обучения за счет изучения разделов и тем учебных дисциплин таких циклов как ОГСЭ, ЕН, а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

4.4. Формирование вариативной части ОПОП

4.4.1. Вариативная часть в объеме 1296 часов использована:

- на введение новых дисциплин в соответствии с потребностями работодателей;
- на увеличение обязательной части ПМ.00 в соответствии с потребностями работодателей.

4.4.2. Распределение вариативной части УП ОПОП по циклам представлено в таблице:

Индексы циклов и обязательная учебная нагрузка по циклам во ФГОС, часов	Распределение вариативной части (ВЧ) по циклам, часов		
	Всего	В том числе	
		На увеличение объема обязательных дисциплин/МДК	На введение дополнительных дисциплин (МДК)
ОГСЭ.00	214		214
ОП.00	716		716
ПМ.00	366	366	
Вариативная часть (ВЧ)	1296	366	930

4.4.3. Конкретизация введенных дисциплин с обоснованием представлена в таблице:

Циклы	Наименование дисциплин вариативной части	Максимальная нагрузка, час	Кол-во часов обязательной учебной нагрузки по УП ОПОП	Основные результаты изучения дисциплин вариативной части и краткое обоснование необходимости их введения (увеличения объема обязательной части цикла)
ОГСЭ		216	152	-
ОГСЭ.05	Введение в профессию: общие компетенции профессионала	122	80	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ориентироваться в учебной программе специальности; – понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – особенности системы обучения в учебном заведении, структуры органов управления и подразделений; – содержание учебной программы и основных модулей изучаемой специальности; – аспекты технологии продукции общественного

				<p>питания.</p> <p>Обоснование:</p> <ul style="list-style-type: none"> – освоенные навыки дополняют и расширяют умения, формируемые в процессе выполнения компетентностно-ориентированных заданий
ОГСЭ.06	Эффективное поведение на рынке труда	34	32	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности; – организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – особенности рынка труда региона; – систему управления трудовыми ресурсами в организации; – основные понятия, принципы и направления анализа рынка труда; <p>Обоснование:</p> <p>- осуществление эффективного трудоустройства и планирования профессиональной карьеры.</p>
ОГСЭ.07	Деловое общение	60	40	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - предотвращать и регулировать конфликтные ситуации в профессиональной деятельности, психологически правильно ставить беседу; - применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; - соблюдать этические нормы поведения. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - психологические свойства личности, их роль в профессиональной деятельности; - психологию труда и профессиональной деятельности; - психологию коллектива и руководства, причины

				<p>возникновения и способы решения конфликтных ситуаций;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы профессиональной этики, речевой этики, <p>Обоснование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование у обучающихся представления о психологии как науки; - приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков в области психологии и этики профессиональных отношений; - подготовка обучающихся к использованию приобретенных ими навыков в будущей трудовой деятельности.
ОП		714	468	-
ОП.10	Основы предпринимательства	54	36	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - создать свое дело. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды и формы предпринимательства; - особенности функционирования фирм и предприятий различных организационно-правовых форм; - нормативные акты РФ, которые регламентируют предпринимательскую деятельность; - особенности регистрации предприятий и фирм различных форм хозяйствования. <p>Обоснование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - полученные знания помогут студентам в организации собственной деятельности, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОП.11	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	87	58	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий форм и методов обслуживания; - проводить анализ взаимосвязи залов и производственных помещений;

			<ul style="list-style-type: none"> - оснащение залов; - распознавать ассортимент столовой посуды приборов и белья; - оформлять заявки на столовую посуду и приборы; - составлять акт на бой, лом, порчу, утрату посуды и приборов; - составлять и оформлять различные виды меню и карты вин; - осуществлять подготовку столовой посуды приборов и белья; - выполнять несложные виды сервировки и оформления столов; - принимать заказ на обслуживание банкетов; - рассчитывать количество столов, посуды, приборов и белья. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия; - термины и определения в области организации обслуживания; - классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; - методы, формы, средства обслуживания; - виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья; - правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей; - характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания; - общие правила сервировки и оформление столов; - особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов; - порядок предоставления услуг; - организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях; - требования к обслуживающему персоналу. <p>Обоснование:</p>
--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

				Изучение обучающимися данной дисциплины позволит обучающимся освоить теоретические знания и получить практические навыки оказания услуг в предприятиях общественного питания различных организационных форм.
ОП.12	Диетология	81	54	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять рационы питания для различных групп населения; - составлять рационы питания в соответствии с отклонениями здоровья. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - значение пищевых веществ: белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных солей для функционирования организма человека; минеральных солей для функционирования организма человека; - принципы сбалансированного питания и пути их реализации; - особенности питания различных контингентов здорового и больного населения. <p>Обоснование:</p> <p>Изучение обучающимися данной дисциплины позволит обучающимся освоить теоретические знания для освоения профессиональных модулей ПМ.1, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05</p>
ОП.13	Бухгалтерский учет в общественном питании	66	44	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться в ведении учета и составлении калькуляции; - производить расчёт потребного сырья для блюд и кулинарных изделий; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - порядок пользования сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий; - расчёт расхода сырья, выхода полу-фабрикатов и готовых изделий из ово - щей, рыбы, мяса и птицы; - нормы взаимозаменяемости

				<p>продуктов при приготовлении блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - порядок расчёта продажных цен на продукцию общественного питания; - документальное оформление хозяйственных операций. <p>Обоснование:</p> <p>в результате изучения дисциплины обучающийся получит следующие навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирования основных показателей производства. - планирования выполнения работ исполнителями. - ведения утверждённой учётно-отчетной документации.
ОП.14	Технология приготовления блюд национальной кухни	315	210	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной национальной горячей кулинарной продукции и кондитерских изделий; – принимать организационные решения по процессам приготовления сложной национальной горячей кулинарной продукции и кондитерских изделий; – выбирать вид теста и способ формовки национальных сдобных хлебобулочных изделий; – определять режимы выпечки реализации и хранения сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий; – проводить расчеты по формулам; – безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении национальной сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; – оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

			<ul style="list-style-type: none"> – применять коммуникативные умения; Знать: – ассортимент блюд национальной кухни; – ассортимент сложной национальной горячей кулинарной продукции, хлебобулочных и кондитерских изделий; – методы организации производства сложной национальной горячей кулинарной продукции, хлебобулочных и кондитерских изделий; – требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных национальных блюд; – основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных национальных блюд и кондитерских изделий; – основные критерии оценки качества готовой сложной национальной горячей кулинарной продукции, хлебобулочных и кондитерских изделий; – варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении национальных блюд из овощей и грибов; – правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; – правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; – основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной
--	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологию приготовления сложных супов (национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы, хлебобулочных и кондитерских изделий; – гарниры, заправки, соусы для сложных национальных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; – органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей национальной кулинарной продукции, хлебобулочных и кондитерских изделий; – варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд; – варианты национального оформления блюд; – требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий; – риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей национальной кулинарной продукции и кондитерских изделий; <p>Обоснование: Освоение дисциплины позволит сформировать следующие профессиональные компетенции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организация технологического процесса приготовления национальной сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; – приготовление национальной сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; – сервировка и оформление сложной национальной горячей
--	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

				<p>кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – контроль безопасности готовой сложной национальной горячей кулинарной продукции; – организация приготовления национальных сложных мучных кондитерских изделий. – организация приготовления мелкоштучных кондитерских изделий
ОП.15	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	111	66	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; - работать с нормативно-правовой базой; - пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия; - контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; - идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия; - основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства,

				<p>методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;</p> <p>- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.</p> <p>Обоснование: Изучение дисциплины способствует к параллельному освоению ПМ.04 и ПМ.06</p>
--	--	--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.5. Порядок аттестации обучающихся

4.5.1. Промежуточная аттестация

Каждая изучаемая дисциплина предусматривает промежуточную аттестацию в виде: экзамена, дифференцированного зачета, зачета. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8; количество зачетов и дифференцированных зачетов не превышает - 10; в указанное количество не входят зачеты по физической культуре и практике. Каждый экзамен и дифференцированный зачет завершается оценкой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно»; каждый зачет завершается формулировкой: «зачтено», «не зачтено».

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию (сессию), составляет 7 недель:

1 курс - 2 семестр- 2 недели;

2 курс – 2 недели;

3 курс – 2 недели;

4 курс - 8 семестр – 1 неделя.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки; в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение дисциплины или профессионального модуля. Предусмотрено выполнение 2 курсовых работ по ПМ.03 и ПМ.06. Выполнение данного вида учебной работы по учебной дисциплине реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение.

4.5.2. Государственная итоговая аттестация

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях, оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся. Государственная итоговая аттестация включает подготовку в объеме 144 часов и защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект) в объеме 72 часов. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО

№	Наименование
	Кабинеты
1.	Социально-экономических дисциплин
2.	Иностранного языка
3.	Информационных технологий в профессиональной деятельности
4.	Экологических основ природопользования
5.	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории
1.	Химии
2.	Метрологии и стандартизации
3.	Микробиологии, санитарии и гигиены
	Учебный кулинарный цех
	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3.	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы
4.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
5.	Актный зал