

УТВЕРЖДАЮ



Директор  
НЧУ ПО «Колледж управления и  
экономики»

*Т.В. Огнева* Т.В. Огнева

Приказ от «*28*» *мая* 2019 г. № *107/19*

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования  
Некоммерческого частного учреждения профессионального образования  
«Колледж управления и экономики»

по специальности среднего профессионального образования

### 19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программе базовой подготовки

Квалификация: *Техник-технолог*

Форма обучения – *очная*

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

Профиль получаемого профессионального  
образования – *естественно-научный*

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 384

Срок начала подготовки – 2019 год

|        |             |                       |
|--------|-------------|-----------------------|
| 1 курс | 2019 - 2020 | Учебная группа ТП-119 |
| 2 курс | 2020 - 2021 | Учебная группа ТП-219 |
| 3 курс | 2021 - 2022 | Учебная группа ТП-319 |
| 4 курс | 2022 - 2023 | Учебная группа ТП-419 |

# 1 Пояснительная записка

## 1.1 Нормативная база реализации ППССЗ

Учебный план ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Некоммерческого частного учреждения профессионального образовательного «Колледж управления и экономики» (далее – НЧУПО «Колледж управления и экономики») разработан на основе нормативно-правовых документов:

- Федеральный закон № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г., в редакции от 29.07.2017 г.;
- Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 г. № 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23.07.2014 г., рег. № 33234);
- Приказ Минобрнауки России № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 14 июня 2013 г., с изменениями на 15 декабря 2014 г. №1580 (далее - Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 года № 1199 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования (в редакции от 25.11.2016 года № 1477);
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480), с изменениями на 29.06.2017 г. (МОиН РФ Приказ №613 от 29.06.2017 «О внесении изменений в ФГОС СОО, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 №413»);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306), ред. 17.11.2017 Приказ № 1138;
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785), в ред. Приказа Минобрнауки России от 18.08.2016 N 1061;
- Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. N 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (в редакции от 31.08.2016 N 1129);
- Примерная основная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 09.02.03 Программирование в компьютерных системах;
- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию протокол от 28 июня 2016 г. №2/16-з);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 N 189 (ред. от 24.11.2015) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (вместе с «СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы») (Зарегистрировано в Минюсте России 03.03.2011 N 19993);
- Письмо Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. №06-259 Рекомендации по организации получения среднего общего образования (далее - СОО) в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и

- получаемой профессии или специальности СПО (с учетом изменений), с уточнениями, одобренными научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификации ФГАУ «ФИРО» Протокол №3 от 25 мая 2017 г.;
- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01.03.2017 г. № 06-174 «О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям;
  - Методические рекомендации по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования Самарской области (сопроводительное письмо МОиНСО от 15.06.18 №16-1846);
  - Методические рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования в Самарской области, утвержденный Координационным советом учебно-методических объединений в системе СПО Самарской области (протокол от 05.07.2018 г.);
  - Устав НЧУПО «Колледж управления и экономики»;
  - Локальные акты НЧУПО «Колледж управления и экономики», регламентирующие образовательный процесс.

## **1.2 Организация учебного процесса и режим занятий**

1.2.1 Учебный план ППСЗ 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.

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

1.2.3 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.

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

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

1.2.6 Продолжительность учебной недели составляет 6 учебных дней.

1.2.7 Занятия организуются парами по 45 минут с перерывом 5 минут. Перерывы между парами предусмотрены в объеме 10 мин. На обед отводится 30 минут.

1.2.8 Консультации для обучающихся очной формы обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного студента на каждый учебный год. Консультации проводятся групповые.

1.2.9 В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

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 проекта 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 с учетом общеобразовательной подготовки составляет 59 %, без учета общеобразовательной подготовки – 64,6%.

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

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, 4 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. Производственная практика (преддипломная) - 4 недели.

### 1.3 Общеобразовательный цикл

1.3.1. 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. 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.

4.3.3. 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.

4.3.4. На первом курсе во 2 семестре предусмотрено 3 экзамена по общеобразовательным предметам: Русский язык, Математика, Химия.

4.3.5. 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.

### 1.4 Формирование вариативной части ППССЗ

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 ППССЗ 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   | 193   |   | 193  |
| ОП.00   | 722   | 15  | 707  |
| ПМ.00   | 381   | 381   |  |
| Вариативная часть (ВЧ)  | 1296  | 396   | 900  |

4.4.3. Конкретизация введенных дисциплин с обоснованием представлена в таблице:

| Циклы   | Наименование дисциплин вариативной части     | Кол-во часов обязательной учебной нагрузки по УП ППССЗ | Основные результаты изучения дисциплин вариативной части и краткое обоснование необходимости их введения (увеличения объема обязательной части цикла)  |
|---------|--|--|--|
| ОГСЭ    | Обязательная часть                           | 152  | -  |
| ОГСЭ.05 | Общие компетенции профессионала (по уровням) | 56   | В результате освоения дисциплины обучающийся должен получить и проанализировать опыт:<br>- практической деятельности в сфере работы с информацией;<br>- анализировать опыт практической деятельности в сфере |

|         |  |    |   |
|---------|--|----|---|
|         |  |    | <p>самоорганизации и самоуправления:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать опыт практической деятельности в сфере коммуникации.</li> </ul> <p><b>Обоснование:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- освоенные навыки дополняют и расширяют умения, формируемые в процессе выполнения компетентностно-ориентированных заданий</li> </ul>   |
| ОГСЭ.06 | Рынок труда и профессиональная карьера | 32 | <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда;</li> <li>-аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы;</li> <li>-составлять структуру заметок для фиксации взаимодействия с потенциальными работодателями;</li> <li>-применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях;</li> <li>-оперировать понятиями «горизонтальная карьера», «вертикальная карьера»;</li> <li>-корректно отвечать на неудобные вопросы работодателя;</li> <li>-задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу;</li> <li>-объяснять причины, побуждающие работника к построению карьеры;</li> <li>-анализировать \ формулировать запрос для профессионального роста в заданном /определенном направлении;</li> <li>-давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативно-правовыми актами.</li> </ul> <p><b>Обоснование:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществление эффективного трудоустройства и планирования профессиональной карьеры.</li> </ul> |
| ОГСЭ.07 | Деловое общение                        | 50 | <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предотвращать и регулировать конфликтные ситуации в профессиональной деятельности, психологически правильно ставить беседу;</li> <li>- применять в профессиональной</li> </ul>  |

|           |  |            |   |
|-----------|--|------------|---|
|           |  |            | <p>деятельности приемы делового и управленческого общения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать этические нормы поведения.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические свойства личности, их роль в профессиональной деятельности;</li> <li>- психологию труда и профессиональной деятельности;</li> <li>- психологию коллектива и руководства, причины возникновения и способы решения конфликтных ситуаций;</li> <li>- основы профессиональной этики, речевой этики,</li> </ul> <p><b>Обоснование:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование у обучающихся представления о психологии как науки;</li> <li>- приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков в области психологии и этики профессиональных отношений;</li> <li>- подготовка обучающихся к использованию приобретенных ими навыков в будущей трудовой деятельности.</li> </ul> |
| <b>ОП</b> | Обязательная часть   | <b>462</b> | -   |
| ОП.10     | Основы предпринимательства                                     | 32         | <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– создать свое дело.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды и формы предпринимательства;</li> <li>– особенности функционирования фирм и предприятий различных организационно-правовых форм;</li> <li>– нормативные акты РФ, которые регламентируют предпринимательскую деятельность;</li> <li>– особенности регистрации предприятий и фирм различных форм хозяйствования.</li> </ul> <p><b>Обоснование:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- полученные знания помогут студентам в организации собственной деятельности, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</li> </ul>  |
| ОП.11     | Организация обслуживания на предприятиях общественного питания | 110        | <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий форм и методов обслуживания;</li> </ul>  |

|       |                                   |    |  |
|-------|-----------------------------------|----|--|
|       |                                   |    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ взаимосвязи залов и производственных помещений;</li> <li>- оснащение залов;</li> <li>- распознавать ассортимент столовой посуды приборов и белья;</li> <li>- оформлять заявки на столовую посуду и приборы;</li> <li>- составлять акт на бой, лом, порчу, утрату посуды и приборов;</li> <li>- составлять и оформлять различные виды меню и карты вин;</li> <li>- осуществлять подготовку столовой посуды приборов и белья;</li> <li>- выполнять несложные виды сервировки и оформления столов;</li> <li>- принимать заказ на обслуживание банкетов;</li> <li>- рассчитывать количество столов, посуды, приборов и белья.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия;</li> <li>- термины и определения в области организации обслуживания;</li> <li>- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;</li> <li>- методы, формы, средства обслуживания;</li> <li>- виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;</li> <li>- правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;</li> <li>- характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;</li> <li>- общие правила сервировки и оформление столов;</li> <li>- особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;</li> <li>- порядок предоставления услуг;</li> <li>- организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях; - требования к обслуживающему персоналу.</li> </ul> <p><b>Обоснование:</b><br/>Изучение обучающимися данной дисциплины позволит обучающимся освоить теоретические знания и получить практические навыки оказания услуг в предприятиях общественного питания различных организационных форм.</p> |
| ОП.12 | Бухгалтерский учет в общественном | 54 | <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в ведении учета и</li> </ul>   |



|       |  |     |   |
|-------|--|-----|---|
|       | питании  |     | <p>составлении калькуляции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производить расчёт потребного сырья для блюд и кулинарных изделий;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок пользования сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий;</li> <li>- расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;</li> <li>- порядок расчёта продажных цен на продукцию общественного питания;</li> <li>- документальное оформление хозяйственных операций.</li> </ul> <p><b>Обоснование:</b></p> <p>в результате изучения дисциплины обучающийся получит следующие навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирования основных показателей производства.</li> <li>- планирования выполнения работ исполнителями.</li> <li>- ведения утверждённой учётно-отчётной документации.</li> </ul> |
| ОП.13 | Технология приготовления блюд национальной кухни | 184 | <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной национальной горячей кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>– принимать организационные решения по процессам приготовления сложной национальной горячей кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>– выбирать вид теста и способы формовки национальных сдобных хлебобулочных изделий;</li> <li>– определять режимы выпечки реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– проводить расчёты по формулам;</li> <li>– 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;</li> <li>– оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</li> </ul>  |

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  |  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– применять коммуникативные умения;</li> <li><b>Знать:</b></li> <li>– ассортимент блюд национальной кухни;</li> <li>– ассортимент сложной национальной горячей кулинарной продукции, хлебобулочных и кондитерских изделий;</li> <li>– методы организации производства сложной национальной горячей кулинарной продукции, хлебобулочных и кондитерских изделий;</li> <li>– требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных национальных блюд;</li> <li>– основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных национальных блюд и кондитерских изделий;</li> <li>– основные критерии оценки качества готовой сложной национальной горячей кулинарной продукции, хлебобулочных и кондитерских изделий;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении национальных блюд из овощей и грибов;</li> <li>– правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</li> <li>– правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</li> <li>– основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– технологию приготовления сложных супов (национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы, хлебобулочных и кондитерских изделий;</li> <li>– гарниры, заправки, соусы для сложных национальных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– органолептические способы определения степени готовности и</li> </ul> |
|--|--|--|---|

|       |   |    |   |
|-------|---|----|---|
|       |   |    | <p>качества сложной горячей национальной кулинарной продукции, хлебобулочных и кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд;</li> <li>– варианты национального оформления блюд;</li> <li>– требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий;</li> <li>– риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> </ul> <p><b>Обоснование:</b><br/>Освоение дисциплины позволит сформировать следующие профессиональные компетенции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организация технологического процесса приготовления национальной сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– приготовление национальной сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>– сервировка и оформление сложной национальной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– контроль безопасности готовой сложной национальной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– организация приготовления национальных сложных мучных кондитерских изделий.</li> <li>– организация приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</li> </ul> |
| ОП.14 | Контроль качества продукции и услуг общественного питания | 82 | <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;</li> <li>- работать с нормативно-правовой базой;</li> <li>- пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;</li> <li>- контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями</li> </ul>  |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  | <p>нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- идентифицировать продукцию и услуги</li> <li>- общественного питания, распознавать</li> <li>- их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;</li> <li>- основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;</li> <li>- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.</li> </ul> <p><b>Обоснование:</b><br/>Изучение дисциплины способствует к параллельному освоению ПМ.04 и ПМ.06</p> |
|--|--|--|--|

## 1.5 Порядок аттестации обучающихся

### 1.5.1 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;

На последующих курсах промежуточная аттестация проводится рассредоточено.

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.

### 1.5.2 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.

### **1.6 Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО**

| <b>№</b> | <b>Наименование</b>  |
|----------|--|
|          | <b>Кабинеты</b>  |
| 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                                    |
|          | <b>Лаборатории</b>   |
| 1.       | Химии  |
| 2.       | Метрологии и стандартизации  |
| 3.       | Микробиологии, санитарии и гигиены   |
|          | <b>Учебный кулинарный цех</b>  |
|          | <b>Учебный кондитерский цех</b>  |
|          | <b>Спортивный комплекс</b>   |
| 1.       | Спортивный зал   |
| 2.       | Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий                |
| 3.       | Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы |
|          | <b>Залы</b>  |
| 4.       | Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет                              |
| 5.       | Актовый зал  |

## 2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

| Курсы        | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная практика |               | Промежуточная аттестация | Государственная итоговая аттестация | Каникулы  | Всего      |
|--------------|--|------------------|---------------------------|---------------|--------------------------|-------------------------------------|-----------|------------|
|              |  |                  | по профилю специальности  | преддипломная |                          |                                     |           |            |
| I курс       | 41   |                  |                           |               |                          |                                     | 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         |
| <b>Всего</b> | <b>122</b>   | <b>8</b>         | <b>20</b>                 | <b>4</b>      | <b>5</b>                 | <b>6</b>                            | <b>34</b> | <b>199</b> |

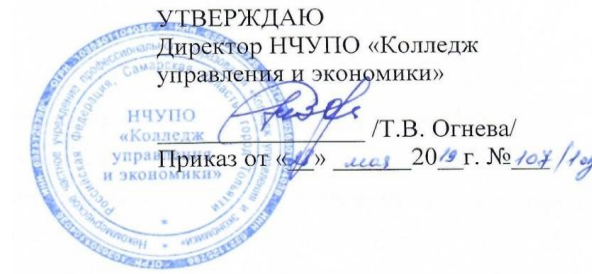








Некоммерческое частное учреждение профессионального образования  
"Колледж управления и экономики"



### КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

программы подготовки специалистов среднего звена  
специальности среднего профессионального образования  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
Некоммерческого частного учреждения профессионального образования  
"Колледж управления и экономики"

Квалификация: Техник-технолог  
Форма обучения: очная  
Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев  
На базе: основного общего образования







