

7112-72.73

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «НМК»

М.Н.Павлов

\_\_\_\_\_ 2020 г



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Программы подготовки специалистов среднего звена

Государственного автономного профессионального  
образовательного учреждения

*«Нижнекамский многопрофильный колледж»*

по специальности среднего профессионального образования

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
по программе базовой подготовки

**Квалификация:** техник-технолог

**Форма обучения** – очная

**Нормативный срок обучения** – 3 года 10 мес.  
на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального  
образования** – естественнонаучный

Нижнекамск 2020

**1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) по специальности СПО  
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39				2		11	52
II курс	34	4	2		1		11	52
III курс	28,3	6	5,7		2		10	52
IV курс	18,7	2	8,3	4	2	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>120</b>	<b>12</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

**2.Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для  
подготовки по специальности СПО  
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

№	Наименование
1	<b>Кабинеты</b>
	Социально-экономических дисциплин Иностранного языка Информационных технологий в профессиональной деятельности Экологических основ природопользования Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
2	<b>Лаборатории и мастерские</b>
	Химии Метрологии и стандартизации Микробиологии, санитарии и гигиены Учебный кулинарный цех Учебный кондитерский цех
3	<b>Спортивный комплекс</b>
	Спортивный зал, место для стрельбы
	открытый стадион
4	<b>Залы</b>
	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
	актовый зал



### 3. Пояснительная записка

Настоящий учебный план разработан на основе следующих нормативных документов и методических материалов:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции России № 33234 от 23 июля 2014 г;

- Приказа № 632 от 05.06.2014 г. Министерства образования и науки РФ «Об установлении соответствия профессий и специальностей СПО»;

- Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Разъяснений Федерального государственного учреждения «Федеральный институт развития образования» Министерства образования и науки Российской Федерации по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования;

- Рекомендаций департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров № 06-259 от 17.03.2015 г. по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой специальности;

- Информационно-методического письма ФГАУ «ФИРО» от 11.10.2017 г. №01-00-05/925.

Образовательный процесс в учебном году начинается 1 сентября, заканчивается – в соответствии с графиком учебного процесса. Продолжительность учебной недели – 6 дней, продолжительность занятий – 45 мин (группировка парами).

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности СПО включает в себя общеобразовательный цикл, общий гуманитарный и социально-экономический цикл; математический и общий естественнонаучный цикл; профессиональный цикл, представленный общепрофессиональными дисциплинами и профессиональными модулями. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов.

В соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего (полного) общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед., промежуточная аттестация – 2 нед., каникулярное время – 11 нед.

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов.

#### **Общеобразовательный цикл:**

Общеобразовательный цикл сформирован на основании рекомендаций департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров № 06-259 от 17.03.2015 г. по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и



получаемой профессии или специальности и примерной структуры и содержания общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ) с учетом требований ФГОС и профиля профессионального образования - естественнонаучный.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение, в количестве **1404 часа** распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППССЗ):

- общие дисциплины - 976 часа;

- по выбору из обязательных предметных областей – 428 часа;

Промежуточную аттестацию студенты проходят в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты и дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика» и по двум из общеобразовательных дисциплин, изучаемых углубленно «Химия» и «Биология».

Формой итоговой аттестации по модулю является экзамен (квалификационный) за счёт времени, выделенного ФГОС, направленный на определение готовности выпускника к определённому виду деятельности, посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов (теоретической части модуля), учебной и производственной практики.

Дисциплины гуманитарной, естественнонаучной и общепрофессиональной подготовки направлены на формирование у обучающихся системы профессиональных умений и знаний по предметам, о средствах труда, условиях предстоящей деятельности, научных основах производства, требованиях к эксплуатации технологического оборудования. Обучение дисциплинам циклов ППССЗ завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированных зачетов, проводимых за счет времени отводимого на дисциплину.

В программах учебных дисциплин должно быть предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта (учебное исследование или учебный проект), который выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного изучаемого предмета, курса в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской и т.д.).

Профессиональный цикл направлен на формирование у обучающихся профессиональных и общих компетенций в рамках соответствующих видов профессиональной деятельности (профессиональных модулей). Обучение междисциплинарным курсам завершается промежуточной аттестацией в виде дифференцированных зачетов, проводимых за счет времени отводимого на курс или экзаменов, проводимых во время сессий в конце соответствующих семестров.

Образовательный процесс подготовки специалистов среднего звена включает наряду с теоретическим обучением практическое обучение, осуществляемое в несколько этапов: учебная практика, производственная практика по профилю специальности и преддипломная практика. Учебная практика проводится в лабораториях и мастерских колледжа или на рабочих местах предприятий отрасли. Учебная практика и производственная практика по профилю специальности реализуется в рамках профессиональных модулей. Содержание теоретического и практического обучения определяется программами профессиональных модулей.

Производственная практика по профилю специальности проводится в седьмом семестре по модулям ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 05 и в восьмом семестре по модулям ПМ 04, ПМ 06. При обучении в рамках профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» предусматривается освоение профессии повар и предусматривается присвоение квалификации - повар.

По ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции и по ПМ 06 Организация работы структурного подразделения МДК 06.02 предусмотрены курсовые работы, как вид учебной деятельности по дисциплине профессионального цикла, который реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение в пределах по 15 часов обязательной учебной нагрузки. Выполняются две курсовые работы.



Обучение в рамках профессиональных модулей завершается промежуточной аттестацией в форме квалификационного экзамена, проводимого во время сессии в соответствующем семестре:

- по модулю ПМ 07 квалификационный экзамен проводится в четвертом семестре,
- по модулям ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03 и ПМ.05 квалификационные экзамены проводятся в седьмом семестре,
- по модулям ПМ 04, ПМ 06 квалификационные экзамены проводятся в восьмом семестре.

Вариативная часть циклов ППССЗ по согласованию с работодателями направлена на введение необходимой в реализации данной программы обще гуманитарного и социально-экономического цикла (Татарский язык в профессиональной деятельности, Основы социальной психологии и делового общения), на увеличение объема часов для отработки умений общепрофессионального цикла (Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Физиология питания, Организация хранения и контроль запасов и сырья, Информационные технологии в профессиональной деятельности, Основы экономики, менеджмента и маркетинга), введение необходимых дисциплин общепрофессионального цикла (Организация производства и обслуживания, Бухгалтерский учет в общественном питании, Техническое оснащение предприятий общественного питания, Контроль качества продукции и услуг, Основы предпринимательской деятельности), на увеличение и расширение объема часов по ПМ.02 МДК.02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции», в ПМ.03 МДК.03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», в ПМ.04 МДК.04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», в ПМ.05 МДК.05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов», в ПМ.06 «Разработка и реализация проектов», на расширение и углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части и для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и работодателей. Время, отведенное на вариативную часть, составляет **864** часа.

Обоснование распределения объема часов, отведенного на вариативную часть, приведено в таблице 1.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях).

Учебным планом предусмотрено проведение консультаций из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные.

При проведении учебных занятий по иностранному языку, родной литературе, информационным технологиям, учебные группы делятся на подгруппы.

Государственная (итоговая) аттестация выпускников проводится по окончании обучения, и заключается в определении соответствия уровня подготовки выпускников требованиям ФГОС и квалификационных характеристик. Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

После окончания полного курса обучения выдается диплом о среднем профессиональном образовании с присвоением квалификации «техник-технолог» по специальности «Технология продукции общественного питания». При присвоении квалификации по рабочей профессии (ОК 016-94) выдается свидетельство о соответствующей квалификации – повар по освоенной в рамках ППССЗ СПО рабочей профессии.

СОГЛАСОВАНО

Заведующая производством

ООО «Бэхетле»

Л.Ш.Нуриева

«25» 08 20 20 г.



СОГЛАСОВАНО

Заведующая производством сети

быстрого питания «Сели-Поели»

С.Т.Меньшикова

«08» 08 20 20 г.



**Распределение объёма часов вариативной части по специальности  
СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Таблица 1

Индекс	Наименование циклов (разделов, дисциплин, МДК), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Обязательная учебная нагрузка, час.
		864
ОГСЭ.00	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	197
ОГСЭ.05	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <b>«Татарский язык в профессиональной деятельности»:</b> <b>уметь:</b> -пользоваться словарями татарского языка; -строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными нормами; - анализировать свою речь с точки зрения ее уместности и целесообразности; - устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи; <b>знать:</b> -нормы татарского литературного языка; -правила продуцирования текстов разных деловых жанров.	156
ОГСЭ.07	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <b>«Основы социальной психологии и делового общения»:</b> <b>уметь:</b> -применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; -использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; -описывать значимость своей специальности; - презентовать структуру профессиональной деятельности; -выстраивать траектории профессионального и личностного развития <b>знать:</b> - взаимосвязь общения и деятельности; - цели, функции, виды и уровни общения; - роли и ролевые ожидания в общении; - виды социальных взаимодействий; - механизмы взаимопонимания в общении; - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения	41



ОП.00	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	497
ОП.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <b>«Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»</b></p> <p><b>уметь:</b>  анализировать данные микробиологического контроля окружающей среды и персонала,  -анализировать данные микробиологического контроля качества сырья и кулинарной продукции;  - проводить профилактические меры по дезинфекции, дезинсекции, дератизации;  - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;  - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</p> <p><b>знать:</b>  - микробиологию основных пищевых продуктов;  - глистные заболевания;  - правила профилактики острых кишечных инфекций.  - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;  -санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;  - правила применения моющих средств, условия и сроки хранения;</p>	21
ОП.02	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <b>«Физиология питания»</b></p> <p><b>уметь:</b>  –рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;  –составлять рационы питания для различных категорий потребителей;  - безопасно применять пищевые добавки;</p> <p><b>знать:</b>  -физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;  -усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  -классификацию пищевых добавок;  -роль пищевых добавок в решении технологических задач;  –методики составления рационов питания  -характеристику диет.</p>	21
ОП.03	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <b>«Организация хранения и контроль запасов и сырья»</b></p> <p><b>уметь:</b>  -распознавать ассортимент пищевых продуктов;  -соблюдать периодичность технического обслуживания холодильного механического и весового оборудования;  - анализировать соблюдение основных требований по организации снабжения предприятий общественного питания;  - определять органолептическим способом качество продовольственных товаров различных групп.</p> <p><b>знать:</b>  -требований ХАССП при хранении продовольственных товаров;</p>	42

	<p>-показатели качества пищевых продуктов по стандартам;  -способы обеспечения запасов сырья и продуктов.</p>	
<b>ОП.04</b>	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине  <b>«Информационные технологии в профессиональной деятельности»</b>  <b>-уметь:</b>  -оформлять текстовые документы, таблицы на персональном компьютере;  -производить расчеты в электронных таблицах;  -использовать в профессиональной деятельности изученные прикладные программные средства;  <b>знать:</b>  -архитектуру и устройство персонального компьютера;  -операционные системы;  -текстовый редактор</p>	46
<b>ОП.07</b>	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <b>«Основы экономики, менеджмента и маркетинга»</b>  <b>уметь:</b>  -находить и использовать необходимую экономическую информацию в целях обеспечения собственной конкурентоспособности на рынке труда;  -владеть методикой анализа, планирования и прогнозирования важнейших показателей производственно-хозяйственной деятельности организации.  <b>знать:</b>  -основные фонды и оборотные средства предприятия, показатели их использования;  -состав трудовых и финансовых ресурсов предприятия, показатели их эффективного использования;  -механизмы ценообразования, формы оплаты труда.</p>	32
<b>ОП.10</b>	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <b>«Организация производства и обслуживания»</b>  <b>уметь:</b>  -разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства;  -рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труда персонала;  -обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;  -организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов разных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;  <b>знать:</b>  -назначение, особенности функционирования, классификацию предприятий общественного питания;  -отличительные особенности отдельных типов и классов, производственную инфраструктуру, сырьевую и материально-техническую базу предприятий;</p>	83



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организацию снабжения, складского и тарного хозяйства;</li> <li>- структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов, оперативное планирование работы производства;</li> <li>- этапы организации обслуживания;</li> <li>- подготовительный этап;</li> <li>- обслуживание потребителей в ресторанах: основной и завершающий этапы обслуживания;</li> <li>- обслуживание приемов и банкетов;</li> <li>- специальные виды услуг и формы обслуживания; услуги по организации обслуживания иностранных туристов;</li> <li>- организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания;</li> <li>- организация труда обслуживающего персонала.</li> </ul>	
<p><b>ОП.11</b></p>	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <b>«Бухгалтерский учет в общественном питании»:</b></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;</li> <li>- проводить и оформлять инвентаризацию;</li> <li>- составлять калькуляцию на реализуемую продукцию;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- счета бухгалтерского учета;</li> <li>- структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций;</li> <li>- организацию, методы, документальное оформление учета на предприятии;</li> <li>- порядок проведения и оформления инвентаризации;</li> <li>- механизм ценообразования на продукцию и услуги.</li> </ul>	96
<p><b>ОП.12</b></p>	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <b>«Техническое оснащение предприятий общественного питания»</b></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать необходимое оборудование;</li> <li>- оценивать эффективность его использования;</li> <li>- эксплуатировать торгово-технологического оборудование с соблюдением правил безопасности;</li> <li>- осуществлять мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профзаболеваний;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- новейшие достижения научно - технического прогресса в отрасли;</li> <li>- классификацию, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;</li> <li>- конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования;</li> <li>- основные положения по охране труда и противопожарной безопасности;</li> <li>- общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;</li> <li>- причины возникновения и профилактику производственного травматизма.</li> </ul>	64



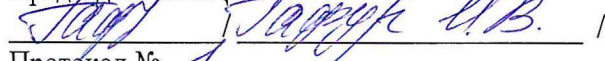
ОП. 13	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <b>«Контроль качества продукции и услуг»</b></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проводить контроль качества продукции и услуг в общественном питании на разных стадиях технологического процесса;</li> <li>-определять по прямым и косвенным признакам соответствие рецептуре соблюдение установленных режимов технологических процессов;</li> <li>-проводить идентификацию продукции и услуг, выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готово продукции</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основные понятия, термины и определения в области контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; виды дефектов;</li> <li>-методы контроля качества, назначение испытательных лабораторий, требования к их материально-технической базе и персоналу;</li> <li>-правила отбора проб и проведение контроля качества;</li> <li>-виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружение и методы предупреждения.</li> </ul>	32
ОП. 14	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <b>«Основы предпринимательской деятельности»</b></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-обосновывать целесообразность и эффективность организации предприятия отрасли, разрабатывать производственную программу;</li> <li>- определять численность работников и мощность организации, подбирать рациональную схему управления организацией, применяя новейшие технологии и технику;</li> <li>-производить расчеты и определять потребность предоставляемых услуг;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-назначение, виды проектов, их состав и содержание, порядок и стадии разработки проектов, виды нормативно-технической документации, используемой при разработке проектов предприятий отрасли;</li> <li>- общие принципы и последовательность объемно-планировочных решений при проектировании различных типов предприятий отрасли, основные направления модернизации и развития предприятий отрасли.</li> </ul>	60
ПМ.00	<b>Профессиональные модули</b>	170
МДК.02.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК <b>«Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»:</b></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции различной национальной кухни;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила приготовления сложной холодной кулинарной продукции различной национальной кухни.</li> </ul>	30
МДК.03.01	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся	32

	<p>должен по МДК «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>-использовать различные технологии приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции татарской национальной кухни;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила приготовления сложной горячей кулинарной продукции татарской национальной кухни.</p>	
<b>МДК.04.01</b>	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>- использовать различные технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий татарской национальной кухни;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий татарской национальной кухни.</p>	20
<b>МДК.05.01</b>	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов»</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>-использовать различные технологии приготовления и оформления сложных холодных и горячих десертов различной национальной кухни;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила приготовления сложных холодных и горячих десертов различной национальной кухни.</p>	18
<b>МДК.06.02</b>	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК «Разработка и реализация проектов»</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>-разрабатывать проекты в области продукции общественного питания;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>-основные понятия производственного проектирования: производственный проект, проектирование, прогнозирование, конструирование, моделирование;</p> <p>-функции и принципы проектной деятельности, уровни производственного проектирования;</p> <p>-субъекты и объекты проектной деятельности; требования к участникам производственного проектирования;</p> <p>-виды производственных проектов; этапы разработки проекта.</p>	70

Рассмотрено

на заседании методической цикловой комиссии

Председатель МЦК



Протокол №

«31» 02 2020 г.



4. План учебного процесса ПССЗ СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (3 года 10 мес.)

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (распределение по семестрам)	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам									
			Максимальная	Самостоятельная работа, консультации	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс			
					Всего занятий	в том числе		1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 25 нед.	7 сем. 16 нед.	8 сем. 13 нед.		
						лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>1/8/4</b>	<b>2106</b>	<b>702</b>	<b>1404</b>	<b>672</b>	<b>0</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
	Общие	1/6/2	1464	488	976	339		422	554								
ОУД.01	Русский язык	Э	117	39	78	55		34	44								
ОУД.02	Литература	ДЗ	216	72	144	13		71	73								
ОУД.03	Иностранный язык	ДЗ	231	77	154	41		60	94								
ОУД.04	Математика	Э	351	117	234	62		101	133								
ОУД.05	История	ДЗ	201	67	134	41		63	71								
ОУД.06	Физическая культура	3, ДЗ	189	63	126	102		59	67								
ОУД.07	ОБЖ	ДЗ	105	35	70	25		34	36								
ОУД.08	Астрономия	ДЗ	54	18	36				36								
	По выбору из обязательных предметных областей	0/2/2	642	214	428	321		190	238								
ОУД.09	Информатика	ДЗ	162	54	108	60		51	57								
ОУД.10	Химия	Э	201	67	134	50		54	80								
ОУД.11	Биология	Э	162	54	108	65		51	57								
ОУД.12	Родная литература	ДЗ	117	39	78	56		34	44								
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>6/5/0</b>	<b>925</b>	<b>308</b>	<b>617</b>	<b>513</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>209</b>	<b>133</b>	<b>112</b>	<b>103</b>	<b>24</b>	<b>36</b>		
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	72	24	48	20				48							
ОГСЭ.02	История	ДЗ	72	24	48	20				48							
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ДЗ	243	81	162	162				30	38	41	23	12	18		
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,ДЗ	243	81	162	160				23	38	32	39	12	18		
ОГСЭ.05	Татарский язык в профессиональной деятельности	3	234	78	156	133				60	57	39					
ОГСЭ.07	Основы социальной психологии и делового общения	ДЗ	61	20	41	18							41				
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>0/2/1</b>	<b>312</b>	<b>104</b>	<b>208</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>90</b>	<b>118</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
ЕН.01	Математика	ДЗ	90	30	60	18				60							
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	63	21	42	18					42						
ЕН.03	Химия	Э	159	53	106	36				30	76						
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>0/12/2</b>	<b>1370</b>	<b>457</b>	<b>913</b>	<b>440</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>151</b>	<b>223</b>	<b>284</b>	<b>121</b>	<b>60</b>	<b>74</b>		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	86	29	57	24				57							
ОП.02	Физиология питания	ДЗ	85	28	57	24							57				
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	153	51	102	36				30	72						
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	144	48	96	96						64	32				
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ	72	24	48	18						48					





