

405

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Нурлатский аграрный техникум»

Согласовано

Технолог общественного питания
Нурлатского филиала
ООО «Татнефть-УРС»


Р.С.Хасаизяновна
«10» 06 2020 г.



Утверждаю

Директор ГАПОУ «НАТ»

А.А.Граф

«10» 06 2020 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программе базовой подготовки

(срок реализации 2020-2024 гг)

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения: очная

Срок обучения – 3 года 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального

образования – естественно-научный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	36	3	-	-	2	-	11	52
II курс	31	4	4	-	2	-	11	52
III курс	33	4	4	-	1	-	10	52
IV курс	20	5	4	4	2	6	2	43
Всего	120	16	12	4	7	6	34	199

2. План учебного процесса специальности Технология продукции общественного питания (405 гр)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)								
			Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
					Всего занятий	в т.ч. лек. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем 17 нед (16 ТО - 1 УП)	2 сем 24 нед (20 ТО + 2 УП - 2ПА)	3 сем 17 нед (15 ТО + 2 УП)	4 сем 24 нед (16 ТО + 2 УП + 4 ПП + 2 ПА)	5 сем 17 нед (13 ТО + 4 УП)	6 сем 25 нед (20 ТО + 4ПП - 1ПА)	7 сем 17 нед (14 ТО + 3УП)	8 сем 24 нед (6ТО + 4УП + 4ПП + 6П - 1ПА)
О.00	Общеобразовательный цикл	3/9/3	2106	702	1404	584		462	616	220	106	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	Э	117	39	78	26	34	44							
ОУД.02	Литература	ДЗ	204	68	136	50	34	44	32	26					
ОУД.03	Иностранный язык	ДЗ	273	91	182	38	68	80	34						
ОУД.04	Математика	Э	228	76	152	78	58	20	34	40					
ОУД.05	История	ДЗ	198	66	132	39	54	44	34						
ОУД.06	Физическая культура	3,3,3,ДЗ	255	85	170	168	34	44	52	40					
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	105	35	70	36	34	36							
ОУД.08	Астрономия	ДЗ	54	18	36	12		36							
ОУД.09	Информатика	ДЗ	192	64	128	39	34	60	34						
ОУД.10	Химия	Э	177	59	118	26	48	70							
ОУД.11	Биология	ДЗ	186	62	124	36	30	94							
ОУД.12	Родной язык	ДЗ	117	39	78	36	34	44							
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	3/3/0	609	203	420	354				0	86	128	90	76	40
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	56	8	48	16					24	24			
ОГСЭ.02	История		56	8	48	16					24	24			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ДЗ	209	47	162	162					38	34	40	34	16
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,ДЗ	288	140	162	160						46	50	42	24
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0/3/0	336	112	224	104	0	0	0	34	68	64	58	0	0
ЕН.01	Математика	ДЗ	138	46	92	60						34	58		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	72	24	48	8					34	14			
ЕН.03	Химия	ДЗ	126	42	84	36				34	34	16			
П.00	Профессиональный цикл	0/20/16	3408	1136	3280	975	20	150	176	358	532	420	716	536	392
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	0/10/2	1104	368	736	296	0	36	0	152	184	34	262	68	0
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	117	39	78	24				34	44				
ОП.02	Физиология питания	ДЗ	54	18	36	16	36								
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ	81	27	54	12					54				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э	117	39	78	76				42	36				
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ	72	24	48	12				28	20				

ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	72	24	48	12							48		
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	96	32	64	24							32	32	
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	54	18	36	8									36
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	48							68		
ОП.10	Сертификация продукции и услуг общественного питания	ДЗ	69	23	46	8							46		
ОП.11	Контроль качества продукции и услуг общественного питания		102	34	68	18							68		
ОП.12	Психология и этика профессиональной деятельности	ДЗ	96	32	64	22					30	34			
ОП.13	Татарский язык в профессиональной деятельности	ДЗ	72	24	48	16				48					
ПМ.00	Профессиональные модули	-9/15	2304	768	2544	679	20	114	176	206	348	386	454	468	392
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-1/2	198	66	240	59	0	0	0	88	152	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	198	66	132	59				52	80				
УП.01	Учебная практика	ДЗ			72					36	36				
ПП.01	Производственная практика					36					36				
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	-1/2	240	80	304	102	0	0	0	0	0	152	152	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	240	80	160	102						80	80		
УП.02	Учебная практика	ДЗ			72							72			
ПП.02	Производственная практика					72						72			
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	-1/2	363	121	386	144	20	0	0	0	0	234	152	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Э	363	121	242	144	20					162	80		
УП.03	Учебная практика	ДЗ			72							72			
ПП.03	Производственная практика					72						72			
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-1/2	309	103	386	112	0	0	0	0	0	0	32	224	130
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	309	103	206	112							32	116	58
УП.04	Учебная практика	ДЗ			108									108	
ПП.04	Производственная практика					72									72
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	-1/2	291	97	266	64	0	0	0	0	0	0	0	106	160

МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Э	291	97	194	64							106	88	
УП.05	Учебная практика	ДЗ			36									36	
ПП.05	Производственная практика				36									36	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	3/2	429	143	358	106	0	0	0	0	0	0	118	138	102
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	Э	219	73	146	54							76	40	30
МДК.06.02	Предпринимательская деятельность в общественном питании	ДЗ	96	32	64	16								64	
МДК.06.03	Организация обслуживания предприятий общественного питания	ДЗ	114	38	76	36							42	34	
УП.06	Учебная практика	ДЗ			36										36
ПП.06	Производственная практика					36									36
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар	0/1/3	474	158	604	92	0	114	176	118	196	0	0	0	0
МДК.07.01	Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд	Э	402	134	268	78		54	80	82	52				
МДК.07.02	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э	72	24	48	14		24	24						
УП.07	Учебная практика	ДЗ			180			36	72	36	36				
ПП.07	Производственная практика					108					108				
	Всего:	6/34/20	6459	2153	5328	2017	20	612	792	612	792	612	864	612	432
ПДП	Преддипломная практика														4 нед.
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация														6 нед.
Консультации по 4 часа на 1 обучающегося в год				Всего	дисциплин и МДК	576	720	540	576	468	720	504	216		
Государственная (итоговая) аттестация 1. Программа базовой подготовки 1.1. Выпускная квалификационная работа Выполнение выпускной квалификационной работы с 15 мая по 18 июня (всего 4 недели) Защита выпускной квалификационной работы с 15 июня по 28 июня (всего 2 недели).					учебной практики	36	72	72	72	144	0	108	72		
					производственной практики	0	0	0	144	0	144	0	144		
					преддипломной практики										144
					экзаменов	0	3	0	7		4		6		
					дифференцированных зачетов	1	4	4	6	4	6	4	5		
				зачетов	1	1	1		1	1	1	-			

**3. Перечень кабинетов, лабораторий,
мастерских и других помещений для подготовки по специальности СПО
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

№	Наименование
	Кабинеты:
1.	русского языка и литературы;
2.	социально-экономических дисциплин;
3.	иностранного языка;
4.	химии;
5.	биологии;
6.	математики;
7.	физики;
8.	информационных технологий в профессиональной деятельности;
9.	экологических основ природопользования;
10.	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
11.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	Лаборатории:
1.	химии;
2.	метрологии, стандартизации и сертификации;
3.	микробиологии, санитарии и гигиены;
4.	контроля качества продукции и услуг общественного питания.
	Учебный кулинарный цех.
	Учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс:
	спортивный зал;
	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
	Залы:
	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
	актовый зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Нурлатский аграрный техникум» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработан на основе:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384).

- Закон РФ от 25.10.1991 г. № 1807-1 «О языках народов Российской Федерации» (с изменениями);

- Закон РТ от 08.07.1992 г. №1560-ХII «О государственных языках Республики Татарстан и других языках в Республике Татарстан» (с изменениями);

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования", зарегистрирован в Минюсте РФ 30 июля 2013 г. за № 29200;

- 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);

- 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);

- «Рекомендации 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», рекомендованных Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО, № 06-259 от 17.03.2015 г. (по объемам учебной нагрузки);

- Устав ГАПОУ «НАТ».

Начало учебного года с 1 сентября. Продолжительность учебной недели – пятидневная, максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность занятий – 45 минут или группировка парами. Максимальный объем учебной

нагрузки студента составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ОПОП. При реализации образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания ГАПОУ «НАТ» вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

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

Срок освоения ОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, обучающихся на базе основного общего образования, составляет 3 года 10 мес.

Образовательная программа по специальности СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов: общеобразовательного, общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного, профессионального и разделов: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности), производственная практика (преддипломная), промежуточная аттестация, государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение по общеобразовательному циклу (1404 час.), распределяется на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла. При этом на ОБЖ отводится 70 часов.

Учебное время на изучение родного языка выделяется из объема времени, отведенного на изучение общеобразовательных дисциплин (78 часов).

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

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

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

По окончании изучения дисциплины, МДК, учебной и производственной практик промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты и дифференцированные зачёты

– за счет времени, отведенного на изучение дисциплины, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО, проводимых во время сессий в конце соответствующих семестров, согласно утвержденному графику или по окончании изучения дисциплин, МДК, учебной и производственной практик. Одной из форм промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине, МДК, учебной и производственной практик является оценка за семестр.

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

Всего на теоретическое обучение **на первом курсе** отводится 36 недель на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла, общепрофессионального цикла и профессионального модуля. Рассредоточено проводится учебная практика УП.07. По завершении обучения на 1 курсе проводится промежуточная аттестация (2 недели). Студенты сдают экзамены по предметам ОУД.01 Русский язык, ОУД.10 Химия и МДК.07.02 Техническое оснащение и организация рабочего места

На втором курсе на теоретическое обучение отводится 31 неделя, реализуется учебная практика – 4 недели (144 часа) и производственная практика – 4 недели (144 часа). По завершении четвертого семестра проводится промежуточная аттестация – 2 недели. Студенты сдают экзамены по предметам ОУД.04 Математика, ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности, МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, МДК.07.01 Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд, экзамен (квалификационный) по ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и квалификационный экзамен по ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар.

На третьем курсе предусмотрено теоретическое обучение 33 недели. Проводится рассредоточенная учебная практика в профессиональных модулях ПМ.02 и ПМ.03 – 4 недели (144 часа). Предусмотрена концентрированная производственная практика – 4 недели (144 часов). По завершении обучения на третьем курсе проводится промежуточная аттестация (1 неделя). Студенты сдают экзамены по МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции, МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, экзамены (квалификационные) по профессиональным модулям ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

На четвертом курсе предусмотрено теоретическое обучение 20 недель: 14 недель в седьмом семестре и 6 недель в восьмом семестре. Включена рассредоточенная учебная практика в профессиональных модулях ПМ.04 и ПМ.05 – 5 недель (180 часов) и концентрированная производственная практика – 4 недели (144 часа). По завершении обучения на четвертом курсе проводится промежуточная аттестация (2 недели). Студенты сдают экзамены по МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов, МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации и квалификационные экзамены по профессиональным модулям ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

Концентрированная производственная практика по профилю специальности завершает изучение междисциплинарных курсов и профессиональных модулей в целом. Экзамены и дифференцированные зачеты по междисциплинарным курсам и общепрофессиональным дисциплинам проводятся сразу по завершению их изучения или во время сессии. Производственная практика оценивается дифференцированно по выполнению соответствующих видов работ, предусмотренных в профессиональном модуле.

По окончании теоретического обучения и прохождения учебной и производственной практик, сдачи квалификационных экзаменов проводится концентрированная преддипломная практика - 4 недели (144 часа).

В учебном плане отражены следующие формы контроля знаний студентов: экзамены, курсовые работы, зачеты, дифференцированные зачеты. По всем дисциплинам теоретического обучения и этапам профессиональной практики, включенным в учебный план образовательного учреждения, должна выставляться итоговая оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «зачтено»).

Зачеты и дифференцированные зачеты являются одной из форм текущего учета знаний и проводятся за счет времени, отведенного на изучение предмета.

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

Выполнение курсовой работы (курсовое проектирование) рассматривается как вид учебной работы по междисциплинарному курсу профессионального модуля, планируется на 3 курсе в шестом семестре по МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Консультации предусмотрены в объеме 4 часов на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Общий объем каникулярного времени составляет 34 недели, в том числе на каждом курсе по 2 недели в зимний период.

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

Дисциплины и междисциплинарные курсы вариативной части определены в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения и включают в себя:

Распределение объема часов вариативной части

Индекс	Наименование циклов (разделов, дисциплин, МДК), требования к знаниям, умениям	Максимальная учебная нагрузка, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный цикл	24	16
ЕН.01	В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине «Математика» обучающийся должен : - уметь: проводить исследование функции с помощью производной; использовать теорию пределов в прикладных целях. - знать: математические методы решения прикладных задач; производные: производная сложной функции, производная обратных функций (обратные тригонометрические функции).	24	16
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	480	320

ОП.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» обучающийся должен</p> <p>Уметь: обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.</p> <p>Знать: правила проведения дезинфекции, дезинсекции дератизации;</p> <p>требования производственной санитарии в организации питания</p>	36	24
ОП.04	<p>В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине «Информационные технологии в профессиональной деятельности» обучающийся должен</p> <p>Уметь: применять информационные технологии в технологических процессах производства.</p> <p>Знать: значение информационных технологий в организационной работе</p>	63	42
ОП.07	<p>В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» обучающийся должен</p> <p>Уметь: использовать в работе организации основы логистики; составлять и заключать договоры подряда;</p> <p>Знать: аспекты внешнеэкономической деятельности организации; требования, предъявляемые к современному менеджеру.</p>	42	28
ОП.10	<p>В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине «Сертификация продукции и услуг общественного питания» обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <p>читать и заполнять бланки сертификатов;</p> <p>уметь заполнить заявки на проведение сертификации, акты отбора проб;</p> <p>читать штриховые коды, используемые в РФ;</p> <p>сравнивать нормативные документы разных видов и категорий;</p> <p>определять состав и назначение нормативных документов общественного питания.</p> <p>знать:</p> <p>основные термины и определения в области сертификация; систему сертификации; схему сертификации; сертификаты соответствия; заявление о соответствии; знаки соответствия;</p> <p>обязательная сертификация; добровольная сертификация;</p> <p>правовые основы сертификации;</p> <p>участники обязательной сертификации и их функции;</p> <p>назначение и отличительные особенности</p>	69	46

	<p>добровольной сертификации; сертификация услуг; схемы сертификации услуг; сертификация систем качества и производств; знаки соответствия, используемые в РФ; знаки соответствия других государств; штриховое кодирование.</p>		
ОП.11	<p>В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» обучающийся должен</p> <p>должен уметь: использовать теоретические знания в производственной деятельности; применять рациональные методы контроля и оценки качества продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; индентифицировать продукцию и услуги, выявлять их фальсификацию; проводить контроль качества продукции и услуг в общественном питании на разных стадиях технологического процесса; определять по прямым и косвенным показателя (признакам) соответствие рецептуре, соблюдение установленных режимов технологического производства; устанавливать требования к качеству продукции и услуг в общественном питании.</p> <p>знать: основные понятия, термины и определения в области контроля качества, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; виды дефектов, причины их возникновения, меры по предупреждению; требования к качеству услуг; методы контроля качества, назначение испытательных лабораторий, требования к их материально-технической базе и персонала; правила отбора проб и проведения контроля качества; виды фальсификации сырья и готовой продукции, меры по обнаружению, и предупреждению, последствия;</p>	102	68
ОП.12	<p>В результате изучения вариативной части цикла по дисциплине «Психология и этика профессиональной деятельности» обучающийся должен</p> <p>знать: взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении;</p>	96	64

	<p>техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов основные моральные принципы и нормы нравственного поведения человека. приемы и технику убеждающего воздействия на партнера в процессе общения; психологические основы деловой беседы и деловых переговоров, технологию формирования имиджа делового человека; внутригрупповые и межгрупповые отношения; уметь: применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; использовать особенности речевого поведения (голос, манера речи, скорость речи, громкость голоса, произношение слов, артикуляция, окраска звучания голоса ритмичное говорение) в профессиональной деятельности; владеть культурой профессионального общения;</p>		
ОП.13	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Татарский язык в профессиональной деятельности» Знать: -лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) татарских текстов профессиональной направленности; -знать различия между языком и речью, функции и языка как средства формирования и трансляции мысли; -знать нормы татарского литературного языка, специфику устной и письменной речи, правила продуцирования текстов разных деловых жанров. Уметь: понимать простые изложение фактов, просьб и распоряжений в речи носителей языка; -сообщать и запрашивать элементарную фактическую информацию в ситуациях повседневного общения, связанных с удовлетворением личных потребностей; -извлекать необходимую информацию при чтении вывесок, объявлений, указателей; -заполнять простую анкету, формуляр основными сведениями о себе; -совершать деловые операции; -получать и передавать фактическую информацию;</p>	72	48

	<p>-устанавливать и поддерживать социальные и профессиональные контакты в рамках ограниченного количества ситуаций речевого общения;</p> <p>-понимать как основное содержание, так и второстепенную информацию печатных текстов;</p> <p>-выражать свою коммуникативное намерение в письменном виде в рамках определенных типов текстов, используя опору на образец;</p> <p>-успешно ориентироваться и действовать в ситуациях каждодневного общения;</p> <p>-устанавливать и поддерживать социальные контакты, включая деловые связи;</p> <p>-понимать как общий смысл печатных и звучащих текстов, так и отдельные детали, связанные с содержанием прочитанного и услышанного;</p> <p>-уметь строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и эстетическими нормами;</p> <p>-уметь анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности, устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи;</p> <p>-уметь пользоваться словарем татарского языка.</p>		
ПМ.00	Профессиональные модули	792	528
МДК. 01.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла по МДК. 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» обучающийся должен</p> <p>Уметь: проверять органолептическим способом годность нерыбных морепродуктов, овощей и грибов; обрабатывать различными методами нерыбные морепродукты, овощи и грибы; охлаждать и замораживать нарезанные нерыбные морепродукты, овощи и грибы;</p> <p>Знать: ассортимент полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов, овощей и грибов; виды нерыбных морепродуктов, грибов и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов, овощей и грибов; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов, овощей и грибов.</p>	93	62
МДК. 02.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла по МДК. 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» обучающийся</p>	105	70

	<p>должен</p> <p>Уметь: использовать различные технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь;</p> <p>Знать: правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь.</p>		
МДК.03.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла по МДК.03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» обучающийся должен</p> <p>Уметь: использовать различные технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь, лечебного (диетического) и школьного питания;</p> <p>Знать: правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь, лечебного (диетического) и школьного питания.</p>	114	76
МДК.04.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла по МДК.04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» обучающийся должен</p> <p>Уметь: использовать различные технологии приготовления национальных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Знать: ассортимент национальных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов; технологии приготовления национальных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.</p>	96	64
МДК.06.02	<p>В результате изучения вариативной части цикла по МДК.06.02 «Предпринимательская деятельность в общественном питании» обучающийся должен</p> <p>Уметь: организовывать предпринимательскую деятельность; применять принципы и методологию мерчендайзинга для увеличения объема продаж продукции и услуг;</p> <p>Знать: методы, системы и источники предпринимательского права, организационно-правовые формы и правовое регулирование предпринимательской деятельности; налоговое регулирование и внутрифирменный финансовый контроль; назначение и принципы мерчендайзинга, методологию его применения в общественном питании.</p>	96	64
МДК.06.03	<p>В результате изучения вариативной части цикла по МДК.06.03 «Организация обслуживания предприятий общественного питания» обучающийся</p>	114	76

	<p>должен</p> <p>Уметь: оказывать услуги с учетом запросов разных категорий потребителей и организовывать обслуживание потребителей с учетом правил и норм международного сервиса;</p> <p>использовать знания профессиональной этики и учитывать эстетические требования при организации обслуживания;</p> <p>использовать средства и методы имиджологии для создания собственного имиджа и самопрезентации, формирования корпоративного имиджа;</p> <p>Знать: основные нормы и правила международного сервиса и современные технологии, методы и формы обслуживания;</p> <p>особенности профессиональной этики сферы обслуживания и эстетические элементы формирования культурного уровня персонала;</p> <p>сущность, значение, виды, средства и методы имиджологии, технологию и принципы имиджирования.</p>		
МДК.07.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла по МДК.07.01 «Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд» обучающийся должен</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, грибов, рыбы и мяса - приготовление основных супов и соусов; - подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; приготовление и оформление холодных блюд и закусок; - приготовления сладких блюд и напитков; - приготовление мучных изделий. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом годность овощей, грибов, рыбы и мяса и других продуктов; - обрабатывать различными методами овощи, грибы, рыбу и мясо вручную и механическим способом; - нарезать и формовать полуфабрикаты из традиционных видов овощей, грибов, рыбы и мяса; - охлаждать, замораживать и подвергать тепловой обработке нарезанные и подготовленные полуфабрикаты; - проверять органолептическим способом качество готовых блюд и соответствие их технологическим требованиям; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд; 	102	68

	<p>-оценивать качество готовых блюд.</p> <p>знать:</p> <p>-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов продуктов;</p> <p>-характеристику основных видов приностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд;</p> <p>-технику обработки различных видов продуктов;</p> <p>-способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей, грибов, рыбы, мяса;</p> <p>-температурный режим и правила приготовления простых блюд, гарниров, сладких блюд, напитков, мучных изделий;</p>		
МДК.07.02	<p>В результате изучения вариативной части цикла по МДК.07.02 «Техническое оснащение и организация рабочего места» обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <p>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд;</p> <p>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд;</p> <p>-правила проведения бракеража;</p> <p>-способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</p> <p>-правила хранения;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд; правила их безопасного использования.</p>	72	48
	Итого	1296	864

Студенты имеют следующие права и обязанности:

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

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

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

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

Реализация ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Государственная (итоговая) аттестация включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). На подготовку ВКР отводится по ФГОС СПО 4 недели и на защиту 2 недели. Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются техникумом на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программе СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования и присвоении квалификации «Техник-технолог» по специальности «Технология продукции общественного питания».

5. График учебного процесса

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август											
	1	8	15	22	5	6	13	20	2	3	10	17	24	1	8	15	22	4	5	12	19	1	2	9	16	1	2	9	16	23	5	6	13	20	3	4	11	18	25	1	8	15	22	5	6	13	20	2	3	10	17	24				
1					оу		оу		оу		оу		оу		оу		оу	=	=	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу								
2					оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	=	=						оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу								
3	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	=	=																		оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу								
4	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	=	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу	оу									

Учебная практика
(производственное обучение)

Производственная практика
(по профилю специальности)

о

оу

о

от

S

X

оу

=

г

Теоретическое обучение

Параллельно с теоретическим обучением

Концентрированное

Параллельно с теоретическим обучением

Концентрированное

Производственная практика (преддипломная)

Промежуточная аттестация

Каникулы

Государственная итоговая аттестация

ПРОШИТО, ПРОНУМЕРОВАНО
И СКРЕПЛЕНО ПЕЧАТЬЮ

19.08.88 *in 15.09.10. m.s.*

ЛИСТОВ

ДИРЕКТОР ГАЛГОУ «НАТ»

