

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ КК КПТ  
Е. А. Шалюгина  
«            »            2016 год



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования

*государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения Краснодарского края  
«Кореновский политехнический техникум»*

по специальности среднего профессионального образования  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

по программе подготовки специалистов среднего звена  
базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог  
Форма обучения – очная  
Нормативный срок обучения – 2 года 10 мес.  
на базе среднего общего образования  
Профиль получаемого профессионального  
образования: естественнонаучный

## **1. Пояснительная записка**

### **1.1. Нормативная база реализации ОПОП**

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) среднего профессионального образования (далее – СПО) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Кореновский политехнический техникум» (далее – ГБПОУ КК КПТ) разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественно питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 г. регистрационный № 384, зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ от 23.07.2014 г. регистрационный № 33234, входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Учебный план по специальности 19.02.10 Технология продукции общественно питания, обеспечивает достижение обучающимися результатов освоения основных образовательных программ и разработан в соответствии со следующими нормативными документами:

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

Закон Краснодарского края от 16 июля 2013 г. № 2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»;

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

Приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

Приказом Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. N 1186 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

Перечнем профессий и специальностей среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 № 1199);

Уставом государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Кореновский политехнический техникум» от 17 декабря 2013 г. № 2188;

Положением ГБПОУ КК КПТ «О государственной итоговой аттестации», утвержденным 30.08.2016 г. протокол №1;

Положением ГБПОУ КК КПТ «О текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся», утвержденным 30.08.2016 г. протокол №1;

Положением ГБПОУ КК КПТ «Об учебной и производственной практике обучающихся», утвержденным 30.08.2016 г. протокол №1;

Положением ГБПОУ КК КПТ «О порядке обучения по индивидуальному учебному плану», утвержденным 30.08.2016 г. протокол №1.

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

Дата начала занятий 1 сентября, окончания – согласно графику учебного процесса.

Объем обязательной учебной нагрузки составляет 36 часов в неделю, максимальная учебная нагрузка составляет 54 часа в неделю, включающая в себя все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ОПОП СПО.

Учебный год состоит из двух семестров. Продолжительность учебной недели составляет 5 дней, академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, в соответствии с требованиями СанПин.

Для оценки процесса и результатов ОПОП СПО используется текущий контроль знаний, который осуществляется в форме контрольных, самостоятельных работ, тестовых заданий, защиты практических и лабораторных работ, письменного и устного опроса, в том числе применяются рейтинговые и накопительные системы оценивания.

Оценка текущего контроля знаний студентов осуществляется преподавателем по пятибалльной системе отметками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» с обязательным выставлением в журнал учета занятий.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица 1).

Таблица 1

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 – 100	5	отлично
70 – 90	4	хорошо
50 – 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Учебным планом предусматривается практика в количестве 28 недель, в том числе: учебная практика – 12 недель, практика по профилю специальности – 16 недель. На преддипломную практику отводится 4 недели. Учебная и производственная практики проводятся в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно.

Консультации (из расчета по 4 часа на каждого обучающегося в год) проводятся сверх установленной максимальной учебной нагрузки и не учитываются при расчете объемов учебного времени. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10 – 11 недель, в том числе две недели в зимний период.

В период летних каникул второго курса, с юношами проводятся пятидневные учебные сборы на базе воинских частей, определенных военными комиссариатами на основании совместного приказа Министерства образования и науки РФ и Министерства обороны РФ от 24.02.10 № 96/134.

### 1.3. Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть ОПОП составляет 30% обязательной части ОПОП СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, что составляет:

- максимальная учебная нагрузка – 1296 часов,
- самостоятельная учебная нагрузка – 432 часа,
- обязательная учебная нагрузка – 864 часов.

Распределение часов вариативной части ОПОП определялось потребностью местного рынка труда и требованиями работодателей к освоению выпускниками дополнительных умений и знаний, связанных с уникальными производственными технологиями, предметами, средствами труда, особенностями организации труда на передовых предприятиях региона, в целях расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций,

умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника. В анкетировании и заседании рабочей группы на тему распределения вариативной части ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания участвовали представители и специалисты работодателей предприятий г.Кореновска. Работа с работодателями проводилась с учетом Постановления Правительства РФ от 10.02.2014 № 92 «Об утверждении правил участия объединений работодателей в мониторинге и прогнозировании потребностей экономики в квалифицированных кадрах, а также в разработке и реализации государственной политики в области среднего профессионального образования и высшего образования».

Максимальная учебная нагрузка вариативной части ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания распределена следующим образом:

1. Цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин (ОГСЭ) увеличен на 108 часов максимальной учебной нагрузки путем введения дисциплин:

- «Основы бюджетной грамотности» (во исполнение пунктов 4,5,6 и подпункта «а» пункта 8 раздела II протокола совещания у министра Российской Федерации М.А. Абызова от 21.04.2014 года № АМ-ПЗ6-37пр «О календарном плане рабочей группы по развитию проекта «Бюджет граждан» в 2014 году» Министерством образования и науки Российской Федерации совместно с Экспертным советом при Правительстве Российской Федерации и письмом №229/02-01 от 29.08.2014 г. ГБУ КК НМЦ ДПО «О разъяснениях по изучению основ бюджетной грамотности»);

- «Основы предпринимательской деятельности» во исполнение постановления Законодательного Собрания Краснодарского края от 24 ноября 2010 г. N 2248-П «О плане мероприятий, направленных на развитие малого предпринимательства в Краснодарском крае».

2. Профессиональный цикл (П) увеличен на 1188 часа максимальной учебной нагрузки, из них:

– цикл общепрофессиональных дисциплин (ОП) – увеличен на 343 часов максимальной учебной нагрузки, часы направлены на изучение дисциплин федерального компонента;

– профессиональные модули (ПМ) – увеличен на 845 часов максимальной учебной нагрузки, часы распределены на углубление и расширение содержания междисциплинарных курсов.

Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП приводятся в таблице 2.

Таблица 2

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
1	2	3	4	5
ОГСЭ.00	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>738 (630+108)</b>	<b>492 (420+72)</b>	
ОГСЭ.05	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Основы бюджетной грамотности»</u></p> <p><b>уметь:</b>  <i>управлять личными финансами;  оптимизировать соотношения сбережения – потребления;  принимать разумные решения при инвестировании сбережений использовать различные финансовые продукты и услуги;  планировать пенсионное обеспечение;</i></p> <p><b>знать:</b>  <i>основы бюджетной политики страны, региона и муниципалитета;  основы планирования семейного бюджета;  понятие кредитно-денежной политики;  основы социальной политики государства.</i></p>	54 (0+54)	36 (0+36)	Протокол заседания рабочей группы
ОГСЭ.06	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Основы предпринимательской деятельности»</u></p> <p><b>уметь:</b>  - <i>разрабатывать и реализовывать предпринимательские бизнес-идеи;</i>  - <i>формировать инновационные бизнес-идеи на основе приоритетов развития Тюменской области;</i>  - <i>ставить цели в соответствии с бизнес-идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса;</i>  - <i>формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса;</i>  - <i>начислять уплачиваемые налоги, заполнять налоговые декларации;</i>  - <i>оформлять в собственность имущество;</i>  - <i>формировать пакет документов для получения кредита;</i>  - <i>проводить отбор, подбор и</i></p>	54 (0+54)	36 (0+36)	Протокол заседания рабочей группы

	<p>оценку персонала, оформлять трудовые отношения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать рыночные потребности и спрос на новые товары и услуги;</li> <li>- обосновывать ценовую политику;</li> <li>- выбирать способ продвижения товаров и услуг на рынок;</li> <li>- составлять бизнес-план на основе современных программных технологий.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие, функции и виды предпринимательства;</li> <li>- задачи государства по формированию социально ориентированной рыночной экономики;</li> <li>- особенности предпринимательской деятельности в условиях кризиса;</li> <li>- приоритеты развития инновационных бизнес-идей;</li> <li>- порядок постановки целей бизнеса и организационные вопросы его создания;</li> <li>- правовой статус предпринимателя, организационно-правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования;</li> <li>- правовые формы организации частного, коллективного и совместного предпринимательства;</li> <li>- порядок лицензирования отдельных видов деятельности;</li> <li>- деятельность контрольно-надзорных органов, их права и обязанности;</li> <li>- юридическую ответственность предпринимателя;</li> <li>- нормативно-правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства;</li> <li>- формы государственной поддержки малого бизнеса;</li> <li>- систему нормативного регулирования бухгалтерского учета на предприятиях малого бизнеса и особенности его ведения;</li> <li>- перечень, содержание и порядок формирования бухгалтерской финансовой и налоговой отчетности;</li> <li>- системы налогообложения, применяемые субъектами малого и среднего бизнеса, порядок исчисления уплачиваемых налогов;</li> <li>- порядок формирования имущественной основы предпринимательской деятельности;</li> <li>- виды и формы кредитования малого</li> </ul>			
--	--	--	--	--

	<p>предпринимательства, программы региональных банков по кредитованию субъектов малого предпринимательства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок отбора, подбора и оценки персонала, требования трудового законодательства по работе с ним;</li> <li>- ценовую политику в предпринимательстве;</li> <li>- сущность и назначение бизнес-плана, требования к его структуре и содержанию;</li> <li>- методики составления бизнес-плана и оценки его эффективности.</li> </ul>			
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>3324</b> <b>(2136+1188)</b>	<b>2216</b> <b>(1424+792)</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>967</b> <b>(624+343)</b>	<b>645</b> <b>(416+229)</b>	
ОП.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»</u></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>- составлять схемы расположения цехов предприятия общественного питания согласно санитарно-эпидемиологических правил.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- микробиологию основных пищевых продуктов;</li> <li>- санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу;</li> <li>- моющие средства: классификация, применение;</li> <li>- правила проведения дезинфекции и дератизации.</li> </ul>	97 (61+36)	65 (41+24)	Протокол заседания рабочей группы
ОП.02	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Физиология питания»</u></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать сроки годности продовольственных товаров;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность продуктов питания.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- строение, свойства, функции белков, жиров, углеводов в организме человека;</li> <li>- функции пищеварительной системы человека;</li> <li>- методы определения качества сырья и продовольственных товаров с учетом их безопасности: органилептический, физико –</li> </ul>	93 (72+21)	62 (48+14)	Протокол заседания рабочей группы



	<p><i>химический, микробиологический;</i>  - <i>принципы и правила здорового питания;</i>  - <i>деятельность Института питания РАМН;</i>  - <i>классификация, физиологическая роль витаминов, витаминоподобных веществ;</i>  - <i>пути сохранения витаминов при хранении и кулинарной обработке продуктов, витаминизация продуктов и готовой пищи;</i>  - <i>изменение пищевой ценности продуктов при тепловой обработке;</i>  - <i>обогащение пищевых продуктов;</i>  - <i>функциональные продукты, генетически модифицированные источники пищи;</i>  - <i>современные представления о рациональном питании («модные диеты», вегетарианство, раздельное питание, ...), комбинация продуктов;</i>  - <i>болезни, связанные с недостаточным питанием;</i>  - <i>определение химического состава и калорийности отдельных блюд и меню в целом, правила составления меню;</i>  - <i>влияние на организм человека пищевых добавок, использование в питании современных полуфабрикатов;</i>  - <i>пища как источник токсических и биологически активных веществ;</i>  - <i>способы кулинарной обработки блюд детской и подростковой кухни.</i></p>			
ОП.03	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Организация хранения и контроль запасов и сырья»</u>  <b>уметь:</b>  - <i>оценивать по товароведным характеристикам современное сырье</i>  - <i>принимать решения по организации процессов контроля, расхода и хранения продуктов</i>  - <i>оформлять соответствующую документацию.</i>  <b>знать:</b>  - <i>ассортимент и характеристики современного сырья.</i>  - <i>методы контроля сохранности и расхода продуктов</i>  - <i>программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве.</i></p>	135 (101+34)	90 (67+23)	Протокол заседания рабочей группы
ОП.04	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Информационные технологии в</u></p>	111 (54+57)	74 (36+38)	Протокол заседания рабочей

	<p><u>профессиональной деятельности»</u></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-применять мультимедийные технологии обработки и представления информации</li> <li>использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации;</li> <li>-обрабатывать текстовую и табличную информацию;</li> <li>-применять антивирусные средства защиты информации;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-назначение и виды информационных технологий, технологии сбора, накопления, обработки, передачи и распространения информации;</li> <li>-базовые и прикладные информационные технологии;</li> <li>-инструментальные средства информационных технологий;</li> <li>-возможности пакетов прикладных программ компьютерной графики в профессиональной деятельности</li> <li>принципы защиты информации от санкционированного доступа.</li> </ul>			группы
ОП.05	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Метрология и стандартизация»</u></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-пользоваться контрольно-измерительными приборами, установленными на оборудовании;</li> <li>-проверять работу механического оборудования на холостом ходу;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-практику разработки технических условий продукции, реализуемой вне предприятия питания.</li> </ul>	90 (54+36)	60 (36+24)	Протокол заседания рабочей группы
ОП.06	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Правовые основы профессиональной деятельности»</u></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оформлять основные документы для регистрации индивидуального предпринимательства;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основные положения Гражданского кодекса РФ;</li> <li>-понятие, виды гражданских правоотношений;</li> <li>-субъекты гражданских правоотношений;</li> <li>понятие гражданской правосубъектности;</li> </ul>	78 (54+24)	52 (36+16)	Протокол заседания рабочей группы

	<p><i>основные положения Гражданского процессуального кодекса РФ;</i></p> <p><i>-особенности гражданского процесса:</i></p> <p><i>участники их права и обязанности;</i></p> <p><i>-механизм реорганизации, ликвидации, банкротства юридического лица;</i></p> <p><i>-порядок государственной регистрации субъектов предпринимательской деятельности;</i></p> <p><i>отраслевые принципы трудового права;</i></p> <p><i>-порядок привлечения к ответственности руководителей по требованию представительного органа работников.</i></p>			
ОП.07	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Основы экономики, менеджмента и маркетинга»</u></p> <p><b>уметь:</b></p> <p><i>-определять и устанавливать приоритеты при реализации стратегии развития предприятия;</i></p> <p><i>-управлять информацией при реализации стратегии развития предприятия;</i></p> <p><i>составлять бизнес-план предприятия.</i></p> <p><b>знать:</b></p> <p><i>-принципы и методы мониторинга реализации стратегии развития предприятия;</i></p> <p><i>-методы анализа ресурсов предприятия, необходимых для реализации развития;</i></p> <p><i>методы анализа возможностей предприятия в части привлечения заемных средств в целях эффективной реализации стратегии развития;</i></p> <p><i>-методы начисления амортизации основных средств.</i></p>	171 (72+99)	114 (48+66)	Протокол заседания рабочей группы
ОП.08	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Охрана труда»</u></p> <p><b>уметь:</b></p> <p><i>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</i></p> <p><i>-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</i></p> <p><i>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</i></p> <p><i>-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки</i></p>	90 (54+36)	60 (36+24)	Протокол заседания рабочей группы

	<p>ее заполнения и условия хранения;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p>порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>			
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>2357</b> (1512+845)	<b>1571</b> (1008+563)	
<b>ПМ.01</b>	<p>В результате изучения вариативной части цикла по профессиональному модулю <u>«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»</u> обучающийся должен:</p>	317 (160+157)	211 (101+110)	
МДК.01.01	<p>по междисциплинарному курсу <u>«Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»</u></p> <p><b>уметь:</b></p> <p>-оценивать органолептическим способом качество десертных и экзотических овощей и фруктов;</p> <p>-принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из дичи, кролика и нутрии;</p> <p>-выбирать различные способы и приемы подготовки дичи, кролика и нутрии;</p> <p>-выбирать различные способы и приемы подготовки десертных и экзотических овощей и фруктов;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>-основные характеристики и пищевую ценность тушек дичи, кролика и нутрии;</p> <p>требования к качеству тушек дичи, кролика и нутрии;</p> <p>-ассортимент полуфабрикатов из дичи, кролика и нутрии;</p> <p>-ассортимент полуфабрикатов и их технологическое применение из десертных и экзотических овощей и фруктов;</p> <p>-требования к безопасности хранения полуфабрикатов из десертных и экзотических овощей и фруктов;</p> <p>-методы обработки и подготовки десертных, экзотических овощей и фруктов для приготовления блюд;</p> <p>-организацию рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из рыбы,</p>	317 (160+157)	211 (101+110)	Протокол заседания рабочей группы

	<i>мяса, домашней птицы, кролика, нутрии, экзотических овощей и фруктов.</i>			
<b>ПМ.02</b>	В результате изучения вариативной части профессионального модуля <u>«Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»</u> обучающийся должен:	399 (238+161)	266 (158+108)	
МДК.02.01	по междисциплинарному курсу <u>«Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»</u> <b>уметь:</b> -использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов с учетом региональных особенностей; -выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении новых и блюд Кубанской кухни; <b>знать:</b> -ассортимент холодных закусок и блюд из рыбы, мяса и птицы, Кубанской кухни; -правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, - -блюд из мяса, рыбы и птицы; -использование региональных продуктов; -способы приготовления новых холодных закусок и блюд Кубанской кухни; -правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов, с учетом региональных особенностей и региональных производителей; -технологии приготовления новых холодных закусок и блюд Кубанской кухни: -методы сервировки, способы и температуру подачи новых, фирменных холодных закусок и блюд Кубанской кухни; -варианты оформления новых холодных закусок и блюд Кубанской кухни; -контроль качества, основные понятия, классификация, назначение, краткая характеристика отдельных видов; -критерии выбора для использования в предприятиях общественного питания; -организация государственного и внутрифирменного контроля за качеством продукции и услуг; -правовая и нормативная база обеспечения контроля качества; -способы кулинарной обработки, процессы, формирующие качество готовой продукции; -основные этапы разработки новой	399 (238+161)	266 (158+108)	Протокол заседания рабочей группы

	<i>продукции;</i> <i>-организацию труда и технологических процессов производства готовой продукции.</i>			
<b>ПМ.03</b>	В результате изучения вариативной части профессионального модуля <u>«Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»</u> обучающийся должен:	435 (274+161)	290 (182+108)	
МДК.03.01	по междисциплинарному курсу <u>«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»</u> <b>уметь:</b> <i>-составлять технологические и технико-технологические карты на сложную горячую кулинарную продукцию, в т.ч. новые, фирменные и блюда Кубанской кухни;</i> <i>-составлять технологические схемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</i> <i>-выбирать температурный режим при подаче и хранении новой горячей кулинарной продукции блюд Кубанской кухни</i> <b>знать:</b> <i>-ассортимент горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, в т. ч. новых, фирменных блюд Кубанской кухни;</i> <i>-варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, а так же с учетом региональных особенностей;</i> <i>-технологии приготовления супов, горячих соусов, блюд из мяса и птицы Кубанской кухни;</i> <i>-традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром, с учетом региональных вин.</i>	435 (274+161)	290 (182+108)	Протокол заседания рабочей группы
<b>ПМ.04</b>	В результате изучения вариативной части междисциплинарного курса профессионального модуля <u>«Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»</u> обучающийся должен:	372 (201+171)	248 (140+108)	
МДК.04.01	по междисциплинарному курсу <u>«Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»</u> <b>уметь:</b> <i>-осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области разработки рецептур кондитерских</i>	372 (201+171)	248 (140+108)	Протокол заседания рабочей группы

	<p>изделий;</p> <p>-творчески комбинировать различные продукты и пряности, типы кулинарной обработки продуктов и методы приготовления кондитерских изделий;</p> <p>-оценивать результаты проработки продуктов и десертов и корректировать рецептуру;</p> <p>-принимать решение при выборе продуктов к различным кондитерским изделиям с учетом сочетаемости продуктов и соблюдения баланса сахара;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>-актуальные направления в приготовлении и оформлении праздничных тортов;</p> <p>-способы упаковки транспортировки праздничных тортов.</p>			
<b>ПМ.05</b>	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля <u>«Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»</u> обучающийся должен</p>	180 (126+54)	120 (84+36)	
МДК.05.01	<p>по междисциплинарному курсу <u>«Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов»</u></p> <p><b>уметь:</b></p> <p>- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;</p> <p>-прогнозировать изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки;</p> <p>-соблюдать нормы закладки сырья, принципы совместимости и взаимозаменяемости сырья;</p> <p>- разрабатывать новые виды продукции</p> <p><b>знать:</b> - способы кулинарной обработки, процессы, формирующие качество готовой продукции;</p> <p>- основные этапы разработки новой продукции;</p> <p>- организацию труда и технологических процессов производства готовой продукции</p>	180 (126+54)	120 (84+36)	Протокол заседания рабочей группы
<b>ПМ.06</b>	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля <u>«Организация работы структурного подразделения»</u> обучающийся должен</p>	270 (210+60)	180 (140+40)	
МДК.06.01	<p>по междисциплинарному курсу <u>«Управление структурным подразделением организации»</u></p> <p><b>уметь:</b></p> <p>-планировать контроль реализации логистических процессов;</p>	270 (210+60)	180 (140+40)	Протокол заседания рабочей группы

	<p>-идентифицировать проблемы при управлении логистическими процессами;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>-современные тенденции в области управления логистическими процессами;</p> <p>-примеры успешных управленческих решений в области разработки и реализации логистики на предприятиях.</p>			
<b>ПМ.07</b>	В результате изучения вариативной части профессионального модуля <u>«Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер»</u> обучающийся должен	384 (303+81)	256 (203+53)	
МДК.07.01	<p>по междисциплинарному курсу <u>«Технология приготовления кулинарных блюд»</u></p> <p><b>уметь:</b> - использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;</p> <p>-прогнозировать изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки;</p> <p>-соблюдать нормы закладки сырья, принципы совместимости и взаимозаменяемости сырья;</p> <p>- разрабатывать новые виды продукции</p> <p><b>знать:</b> - способы кулинарной обработки, процессы, формирующие качество готовой продукции;</p> <p>- основные этапы разработки новой продукции;</p> <p>- организацию труда и технологических процессов производства готовой продукции</p>	220 (173+47)	147 (116+31)	Протокол заседания рабочей группы
МДК.07.02	<p>по междисциплинарному курсу <u>«Технология приготовления мучных кондитерских изделий»</u></p> <p><b>уметь:</b> - использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;</p> <p>-прогнозировать изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки;</p> <p>-соблюдать нормы закладки сырья, принципы совместимости и взаимозаменяемости сырья;</p> <p>- разрабатывать новые виды продукции</p> <p><b>знать:</b> - способы кулинарной обработки, процессы, формирующие качество готовой продукции;</p> <p>- основные этапы разработки новой продукции;</p> <p>- организацию труда и технологических процессов производства готовой продукции</p>	164 (130+34)	109 (87+22)	Протокол заседания рабочей группы
	<b>Итого:</b>	<b>1296</b>	<b>864</b>	



## 1.4. Порядок аттестации обучающихся

Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей, в т.ч. введенных за счет вариативной части ОПОП, обязательна промежуточная аттестация по результатам их освоения.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты и дифференцированные зачеты – за счет времени, отводимого на дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО. Обязательной формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям является квалификационный экзамен.

Итоговая государственная аттестация проводится в форме защиты дипломной работы, на которую отводится 2 недели, а на её выполнение – 4 недели.

Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

К защите выпускной квалификационной работы допускаются лица, завершившие полный курс обучения по освоению основной профессиональной образовательной программы по специальности базовой подготовки и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные настоящим учебным планом.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации утверждены учебным планом (зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен квалификационный) и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Для текущего и промежуточного контроля успеваемости создаются фонды оценочных средств (далее – ФОС). ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Формой промежуточной аттестации по физической культуре являются зачеты, дифференцированные зачеты, не учитываемые при подсчете допустимого количества зачетов в учебном году.

Всего предусмотрено 20 экзаменов, 27 дифференцированных зачетов, 9 зачетов. Порядок аттестации обучающихся приводятся в таблице 3.

Таблица 3

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	I курс		II курс		III курс	
		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем
1	2						
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>						
ОГСЭ.01	Основы философии			ДЗ			
ОГСЭ.02	История		ДЗ				
ОГСЭ.03	Иностранный язык	3	3	3	3	ДЗ	
ОГСЭ.04	Физическая культура	3	3	3	3	3	ДЗ
ОГСЭ.05	Основы бюджетной грамотности		ДЗ				
ОГСЭ.06	Основы предпринимательской деятельности			ДЗ			
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>						
ЕН.01	Математика		ДЗ				
ЕН.02	Экологические основы природопользования			Э			
ЕН.03	Химия			Э			
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>						
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>						
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		ДЗ				
ОП.02	Физиология питания		Э				
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья		Э				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			ДЗ			
ОП.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	ДЗ					
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности				Э		
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга				ДЗ		
ОП.08	Охрана труда	ДЗ					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		ДЗ				
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>						
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>			Э(к)			
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			Э			
УП.01	Учебная практика			ДЗ			

ПП.01	Производственная практика			ДЗ			
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>				Э(к)		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции				Э		
УП.02	Учебная практика				ДЗ		
ПП.02	Производственная практика				ДЗ		
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>					Э(к)	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции				Э		
УП.03	Учебная практика				ДЗ		
ПП.03	Производственная практика					ДЗ	
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>					Э(к)	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					Э	
УП.04	Учебная практика					ДЗ	
ПП.04	Производственная практика					ДЗ	
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных и горячих десертов</b>						Э(к)
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов						Э
УП.05	Учебная практика						ДЗ
ПП.05	Производственная практика						ДЗ
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>						Э(к)
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации						Э
УП.06	Учебная практика						ДЗ
ПП.06	Производственная практика						ДЗ
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессиям "Повар", "Кондитер"</b>		Э(к)				
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарных блюд	Э					

МДК.07.02	Технология приготовления мучных кондитерских изделий		Э				
УП.07	Учебная практика		ДЗ				
ПП.07	Производственная практика		ДЗ				
<b>Итого:</b>							
зачет		2	2	2	2	1	0
дифференцированный зачет		2	7	5	4	4	5
экзамен		1	4	4	4	3	4

### 3. 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				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 курс	34	2	3	0	2	0	11	52
2 курс	30	6	4	0	2	0	10	52
3 курс	17	4	9	4	1	6	2	43
<b>всего</b>	<b>81</b>	<b>12</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>23</b>	<b>147</b>

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

<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
	<b>Залы:</b>
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал