

7-453, 200

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАОУ СПО  
«Казанский торгово-экономический  
техникум  
Савченко Р.Ф.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования  
«Казанский торгово-экономический техникум»  
по специальности среднего профессионального образования

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**по программе базовой подготовки.**

Квалификация: **Техник-технолог**  
Форма обучения: очная  
Срок обучения – 3 года 10 мес.  
на базе **основного общего образования**

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	0	0	0	2	0	11	52
II курс	29,5	10	0	0	1,5	0	11	52
III курс	27	4	10	0	1,5	0	10	52
IV курс	24,5	2	2	4	2	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>120</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>



2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								
			Максимальная учеб. нагрузка	Самостоятельная работа	Обязательная				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
					Всего занятий	в том числе:			1 сем.	2 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	
						лекций	лаборатор. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	нед.	нед.	37,4	36,0	34,1	36,1	36,0	36,2	
0.00	Общеобразовательный цикл	11ДЗ/3Э	2106	710	1396	715	681		646	758							
ОДБ. 01	Русский язык	-,Э	117	39	78	8	70		34	44							
ОДБ. 02	Литература	-,ДЗ	176	59	117	13	104		68	49							
ОДБ. 03	Иностранный язык	-,ДЗ	117	39	78	0	78		34	44							
ОДБ. 04	История	-,ДЗ	176	59	117	103	14		68	49							
ОДБ. 05	Обществознание (включая право и экономику)	-,ДЗ	176	59	117	100	17		34	83							
ОДБ. 06	Физическая культура	-,ДЗ	176	59	117	5	112		68	49							
ОДБ. 07	ОБЖ	-,ДЗ	105	35	70	58	12		34	36							
ОДБ. 08	Информатика и ИКТ	-,ДЗ	129	43	86	36	50		34	52							
ОДП. 10	Химия	-,ДЗ	117	39	78	50	28		34	44							
ОДП. 11	Биология	-,ДЗ	117	39	78	58	20		34	44							
ОДП. 12	Математика	-,Э	351	117	234	152	82		102	132							
ОДП. 13	Физика	ДЗ	234	78	156	132	24		68	88							
ОДВ. 14	Татарский язык и литература	-,ДЗ	117	47	70	0	70		34	44							
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	4/7/1	802	280	522	122	400	0			64	134	40	68	174	42	
	<i>Базовая часть</i>	4/5/1	654	234	420	102	318	0			64	102	40	68	104	42	
ОГСЭ.01	Основы философии	3	60	12	48	48	0	0					0	0	48		
ОГСЭ.02	История	ДЗ	60	12	48	48	0	0				48	0	0			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ДЗ, ДЗ, ДЗ, Э	210	48	162	0	162	0			32	27	20	34	28	21	
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,ДЗ	324	162	162	6	156	0			32	27	20	34	28	21	
	<i>Вариативная часть</i>	-2/-	148	46	102	20	82	0			0	32	0	0	70	0	
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ДЗ	48	16	32	20	12	0				32	0	0			
ОГСЭ.06	Деловой татарский язык	ДЗ	100	30	70	0	70	0				0	0	0	70		
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	-3/1	312	104	208	106	102	0			68	94	46	0	0	0	
ЕН.01	Математика	ДЗ	66	22	44	20	24	0			44	0	0	0			
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	69	23	46	36	10				0	0	46	0			
ЕН.03	Химия	ДЗ, Э	177	59	118	50	68				24	94					
П.00	Профессиональный цикл	-16/11	3260	1074	2186	1179	829	40			298	420	272	528	330	338	



ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	-9/4	1234	410	824	403	283	0			258	230	138	60	88	50
	<i>Базовая часть</i>	-6/3	869	289	580	255	187	0			166	148	68	60	88	50
ОПД.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	90	30	60	30	30	0			60	0	0	0		
ОПД.02	Физиология питания	ДЗ	48	16	32	17	15	0			32	0	0	0		
ОПД.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	150	50	100	60	40	0				100	0	0		
ОПД.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	90	30	60	14	46	0			0	0	0	60		
ОПД.05	Метрология и стандартизация	ДЗ	62	20	42	26	16	0			42	0	0	0		
ОПД.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	72	24	48	38	10	0			0	48		0		
ОПД.07	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	ДЗ	207	69	138			0						0	88	50
ОПД.08	Охрана труда	Э	48	16	32	24	8	0			32	0	0	0		
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	46	22	0			0	0	68	0		
	<i>Вариативная часть</i>	-3/1	365	121	244	148	96	0			92	82	70	0	0	0
ОПД.10	Техническое оснащение предприятий общественного питания	Э	123	41	82	44	38	0				82	0	0		
ОПД.11	Организация производства	ДЗ	138	46	92	60	32	0			92		0	0		
ОПД.12	Организация обслуживания	ДЗ	56	18	38	28	10	0			0	0	38	0		
ОПД.13	Бухгалтерский учет в общественном питании	ДЗ	48	16	32	16	16	0			0	0	32	0		
ПМ.00	Профессиональные модули	-7/7	2026	664	1362	776	546	40	0	0	40	190	134	468	242	288
ПМ.01	Организация процесса приготовления пищи и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э кв.	120	30	90	50	40	0	0	0	0	0	90	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ДЗ	120	30	90	50	40	0			0		90	0		
УП.01	Учебная практика												36			
ПП.01	Производственная практика												36			
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Э кв.	260	80	180	120	60	0	0	0	0	0	0	180	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ДЗ	260	80	180	120	60	0			0		0	180		
УП.02	Учебная практика													36		
ПП.02	Производственная практика													36		
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Э кв.	418	130	288	148	120	20			0	0	0	288	0	0



МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ДЗ	418	130	288	148	120	20			0	0		288				
УП.03	Учебная практика													72				
ПП.03	Производственная практика													144				
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э кв.	350	108	242	126	116	0	0	0	0	0	0	0	242	0		
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	350	108	242	126	116	0			0	0	0		242			
УП.04	Учебная практика														36			
ПП.04	Производственная практика														36			
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Э кв.	165	47	118	60	58	0	0	0	0	0	0	0	0	118		
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ДЗ	165	47	118	60	58	0			0	0	0			118		
УП.05	Учебная практика															36		
ПП.05	Производственная практика																	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Э кв.	255	85	170	96	54	20	0	0	0	0	0	0	0	170		
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ДЗ	180	60	120	96	24	0			0	0	0	0		120		
МДК.06.02	Моделирование профессиональной деятельности.	Э	75	25	50	0	30	20								50		
УП.06	Учебная практика																	
ПП.06	Производственная практика															36		
ПМ.07	Выполнение работ по рабочей профессии "Повар"	Э кв.	458	184	274	176	98	0	0	0	40	190	44	0	0	0		
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск	ДЗ	458	184	274	176	98				40	190	44					
УП.07	Учебная практика		0	0	0	0	0	0			144	216	0	0				
ПП.07	Производственная практика		0	0	0	0	0	0			0	0	144	0				
			4374	1458	2916	1407	1331	40	0	0	430	648	358	596	504	380		
<b>Всего</b>			<b>6480</b>	<b>2168</b>	<b>4312</b>													
ПДП	Преддипломная практика													4 нед.				
ГИА	Государственная итоговая аттестация													6 нед.				
Консультации на учебную группу по 100 часов в год, всего			400															
Государственная (итоговая) аттестация																		
1. Программа базовой подготовки																		
										дисциплин и МДК	12	12	11	6	8	5	5	5
										учебной практики	0	0	144	216	36	108	36	36
										производственной	0	0	0	0	180	180	36	36/144



1.1. Дипломный проект (работа)

Выполнение дипломного проекта (работы) с 18 мая по 14 июня (всего 4

Защита дипломного проекта (работы) с 15 июня по 28 июня

(всего 2 нед.)

Всего	практики	0	0	0	0	100	100	50	100
	преддипломной	0	3	4	3	2	2	2	2
	экзаменов	0	3	4	1	2	2	1	3
	дифф. зачетов	0	11	7	4	7	4	3	4
	зачетов	0	0	1	1	1	1	2	1

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности 260807 «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
14	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
<b>Лаборатории:</b>	
1	Химии
2	Метрологии и стандартизации
3	Микробиологии, санитарии и гигиены
4	Учебный кулинарный цех
5	Учебный кондитерский цех
<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



#### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план Государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Казанский торгово-экономический техникум» разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 260807 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 675 от 22 июня 2010 года;

- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) начального профессионального образования/среднего профессионального образования, одобренного научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО» (протокол № 1 от «03» февраля 2011 года);

- Закона Республики Татарстан «О языках народов РТ».

- Письма Министерства образования и науки Республики Татарстан 1662/11 от 22.02.2011 года.

Начало учебного года для всех курсов с 1 сентября. Продолжительность учебной недели – шестидневная, максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность занятий – группировка парами 1 час 20 мин.

Максимальный объем учебной нагрузки студента составляет 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ОПОП.

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

#### Общеобразовательный цикл

Реализация Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с федеральным базисным учебным планом для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (Утверждены приказом Министерства образования России от 09.03.2004 № 1312 в редакции приказа Министерства образования и науки России от 20.08.2008 № 241 и от 30.08.2010 № 889).

Срок реализации ФГОС среднего (полного) общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы СПО составляет 39 недель. С учетом этого срок обучения по основной профессиональной образовательной программе увеличен на 52 недели: 39 недель - теоретическое обучение, 2 недели -промежуточная аттестация, 11 недель - каникулы.

Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах основной профессиональной образовательной программы СПО с учетом технического профиля получаемого профессионального образования проведено в соответствии с Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования (письмо Министерства образования № 03-1180 от 29.05.2007). При этом на ОБЖ отводится 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241), на физическую культуру - по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889).

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час), распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла.

Профильными дисциплинами для данной специальности СПО являются: математика, физика, и информатика и ИКТ.



Общеобразовательная подготовка реализуется на первом курсе. В первый год обучения студенты получают общеобразовательную подготовку, которая позволяет со следующего года приступить к освоению профессиональной образовательной программы по данной специальности. Продолжение освоения ФГОС среднего (полного) общего образования происходит на последующих курсах обучения за счет изучения разделов и тем учебных дисциплин таких циклов ОПОП СПО по специальности как «Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины», «Математические и общие естественно-научные дисциплины», а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину, с использованием традиционных и инновационных методов, включая компьютерные технологии. Промежуточная аттестация проходит в форме дифференцированных зачетов и экзаменов по дисциплинам «Математика», «Русский язык», «Химия».

### **Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП)**

Нормативный срок освоения ОПОП по специальности 260807 Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе среднего (полного) общего образования по программе базовой подготовки, составляет 147 недель из расчета:

- 81 недель на обучение по учебным циклам;
- 28 недель на учебную практику и производственную практику (по профилю специальности);
- 4 недели на производственную практику (преддипломную);
- 5 недель на промежуточную аттестацию;
- 6 недель на государственную (итоговую) аттестацию;
- 23 недели на каникулы.

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

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из дисциплин, профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и (или) производственная практика.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Обязательная часть профессионального цикла ОПОП СПО предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов.

На втором курсе в первую неделю летних каникул предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно пункту 1 статьи 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»).

Текущий контроль по дисциплинам общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного цикла и общепрофессиональным дисциплинам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация для дисциплин является обязательной и проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.



На втором курсе предусмотрено теоретическое обучение 29,5 недель, 11,5 недель в первом семестре и 18 недель во втором семестре. Практическое обучение представлено в таблице:

Семестр	ПМ	Вид практики	Кол-во недель	К-во часов
1(3)	ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии "Повар"	учебная	4	144
2(4)	ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии "Повар"	учебная	6	216
2(4)	ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии "Повар"	производственная	4	144

На третьем курсе на теоретическое обучение отводится 27 недель, 10,5 недель в третьем семестре и 16,5 недель в четвертом семестре. Практическое обучение представлено в таблице:

Семестр	ПМ	Вид практики	Кол-во недель	К-во часов
3(5)	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	учебная	1	36
3(5)	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	производственная	1	36
4(5)	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	учебная	1	36
4(5)	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	производственная	1	36
4(6)	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	учебная	2	72
4(6)	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	производственная	4	144

На четвертом курсе на теоретическое обучение отводится 24,5 недели, 14 недель в пятом семестре и 10,5 недель в шестом семестре.

Семестр	ПМ	Вид практики	Кол-во недель	К-во часов
5(7)	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	учебная	1	36
5(7)	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	производственная	1	36
6(8)	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	учебная	1	36
6(8)	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.	производственная	1	36

Производственная практика оценивается оценками «5», «4», «3» по выполнению соответствующих видов работ предусмотренных в профессиональном модуле.

В учебном плане отражены следующие формы контроля знаний обучающихся: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты. По всем дисциплинам теоретического обучения и этапам профессиональной практики, включенным в учебный план техникума, должны выставляться итоговая оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «зачтено»); экзамен (квалификационный) оценивается оценкой, в журнале прописывается «ВПД освоен» или «ВПД не освоен»). Зачеты и дифференцированные зачеты являются одной из форм текущего учета знаний и проводятся за счет времени, отведенного на изучение предмета.

Выполнение курсовой работы является видом учебной работы по дисциплинам профессионального цикла и профессиональным модулям и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение. Курсовые работы запланированы по ПМ.03 «Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» и по ПМ.06. «Организация работы структурного подразделения».

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусмотрены в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные).

Общий объем каникулярного времени за период обучения составляет 23 недели, в том числе не менее двух недель в зимний период.



### Формирование вариативной части ОПОП.

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть около 30 процентов (864 часа) направлена на расширение и 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.

Индекс	Наименование дисциплины	Дополнительные знания и умения	Кол-во часов
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	<b>Знать:</b> различия между языком и речью, функции языка как средства формирования и трансляции мысли; нормы русского литературного языка, специфику устной и письменной речи, правила продуцирования текстов разных деловых жанров. <b>Уметь:</b> строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами; анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности; устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи; пользоваться словарями русского языка.	32
ОГСЭ.06	Деловой татарский язык	<b>Знать:</b> лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) текстов профессиональной направленности; <b>Уметь:</b> элементарно общаться на татарском языке	70
<b>Итого по ОГСЭ:</b>			<b>102</b>
ОПД.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.	<b>Знать:</b> основные понятия и термины микробиологии, классификацию микроорганизмов, генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов, основные пищевые инфекции и пищевые отравления, возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития, схему микробиологического контроля, санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила личной гигиены работника пищевых производств. <b>Уметь:</b> использовать лабораторное оборудование, определять основные группы микроорганизмов, проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам, соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства, производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.	18
ОПД.02	Физиология питания	<b>Знать:</b> роль пищи для организма человека, основные процессы обмена веществ в организме, суточный расход энергии, состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных про-	4



		<p>дуктов питания.</p> <p><b>Уметь:</b> проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов, рассчитывать энергетическую ценность блюд, составлять рационы питания для различных категорий потребителей.</p>	
ОПД.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	<p><b>Знать:</b> ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров, общие требования к качеству сырья и продуктов, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров, методы контроля качества продуктов при хранении, виды снабжения, методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания, методы контроля возможных хищений на производстве, процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов, виды сопроводительной документации на различные группы товаров.</p> <p><b>Уметь:</b> определять наличие запасов и расход продуктов, проводить инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов, оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранению продуктов.</p>	40
ОПД.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	<p><b>Знать:</b> основные понятия, задачи, проблемы и перспективы развития информационных технологий, основные принципы организации и функционирования технических и программных средств, автоматизированных систем, состав, функции и возможности использования специального программного обеспечения.</p> <p><b>Уметь:</b> пользоваться текстовыми, графическими редакторами, электронной таблицей для решения профессиональных задач, производить необходимые расчеты и поиск информации с помощью баз данных, создавать собственные презентации.</p>	18
ОПД.05	Метрология и стандартизация	<p><b>Знать:</b> Основные понятия метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия, формы подтверждения соответствия, цели и задачи стандартизации и ее экономическую эффективность, основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов.</p> <p><b>Уметь:</b> Применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов, оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой, использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества.</p>	18
ОПД.06	Правовые основы профессиональной деятельности	<p><b>Знать:</b> действующую законодательную и нормативную базу профессиональной деятельности, субъекты предпринимательской деятельности, виды объектов гражданского права, организационно-правовые формы юридических лиц, виды договоров хозяйственной деятельности и порядок их составления, ФЗ в области защиты прав потребителя.</p>	2



		<b>Уметь:</b> использовать правовую справочно-информационную базу данных законодательно-нормативных документов.	
ОПД.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	<b>Знать:</b> основные положения экономической теории, роль и организацию хозяйствующих субъектах в рыночной экономики, механизмы ценообразования на продукцию (услуги), формы оплаты труда, стили управления, принципы делового общения в коллективе, формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации. <b>Уметь:</b> рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации, применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения, анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.	60
ОПД.08	Охрана труда	<b>Знать:</b> нормативно-правовую базу охраны труда, порядок обеспечения и организации охраны труда в сфере профессиональной деятельности, условия труда и воздействия негативных факторов производственной среды на организм человека, причины возникновения, нормы и правила электробезопасности и пожарной безопасности, требования безопасности к технологическим процессам, производственным помещениям и оборудованию. <b>Уметь:</b> применять методы и средства защиты от негативных факторов на производстве, обеспечивать условия для безопасной эксплуатации всех видов производственного оборудования, оценивать уровень травматизма на производстве и разрабатывать мероприятия по его предупреждению.	4
<b>В цикле ОП предложены для изучения следующие дисциплины:</b>			
ОПД.10	Техническое оснащение предприятий общественного питания	<b>Знать:</b> нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования, классификацию, виды, назначение ,устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово-технического оборудования, общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования, достижения НТП в сфере общественного питания. <b>Уметь:</b> обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования, оценивать эффективность его использования, эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности.	82
ОП.11	Организация производства	<b>Знать:</b> принципы и виды планирования работы бригады, основные приемы организации работы исполнителей , способы и показатели оценки качества выполняемых работ бригадой, дисциплинарные процедуры в организации , правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени, нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригади-	92



		ра, формы документов и порядок их заполнения, методики расчета экономических показателей. <b>Уметь:</b> рассчитывать выход продукции в ассортименте, вести табель учета рабочего времени работников, рассчитывать заработную, организовывать рабочие места в производственных помещениях, организовывать работу коллектива исполнителей.	
ОП.12	Организация обслуживания	<b>Знать:</b> основные понятия в области организации обслуживания, классификацию услуг ОП и общие требования к ним, виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья, правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей, общие правила сервировки и оформления столов, особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов, требования к обслуживающему персоналу. <b>Уметь:</b> организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания.	38
ОП.13	Бухгалтерский учет в общественном питании	<b>Знать:</b> отраслевые особенности общественного питания и классификацию организаций общественного питания, нормативные акты по бухгалтерскому учету в общественном питании, задачи и принципы учета товара и тары в общественном питании, учет сырья, товаров и тары в кладовых, на производстве, в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети. <b>Уметь:</b> использовать нормативную документацию в профессиональной деятельности, составлять калькуляцию свободных розничных цен на продукцию, отчетность, оформлять первичные документы, проверять и обрабатывать отчетность материально-ответственных лиц и производить записи в учетные регистры.	32
<b>Итого по ОП:</b>			<b>408</b>

Между предусмотренными ФГОС СПО профессиональными модулями распределено 354 часов, которые направлены на углубление и расширение компетенций, предусмотренных ФГОС СПО в рамках профессиональных модулей.

### **Формы проведения государственной (итоговой аттестации).**

Государственная (итоговая) аттестация включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа или дипломный проект). На подготовку и защиту ВКР отводится по ФГОС СПО 6 недель. 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.

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 резуль-



татах, 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 **260807 Технология продукции общественного питания**