

ТС-465

УТВЕРЖДАЮ

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



2015 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного автономного профессионального
образовательного учреждения
«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 – 2 года 10 мес.
на базе среднего 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	27	10	2	0	2	0	11	52
II курс	28	2	8	0	1	0	11	50
III курс	26	1	4	4	2	6	2	45
Всего	81	16	12	4	5	6	23	147

2. План учебного процесса

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся						Распределение обязательной нагрузки								
			Обязательная аудиторная						1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
			максимальная	самостоятельная	всего занятий	в том числе			17	22	11	16	13	15	14	12	
						лекций	лаб. и практ. занятия, вкл. семинары	курсовых работ (проектов)									
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
ГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		0	807	269	538	26	346	0	0	0	64	166	62	62	106	78
ГСЭ.01	Основы философии	ДЗ		72	24	48											
ГСЭ.02	История	З		72	24	48											48
ГСЭ.03	Иностранный язык	З,З,З,З,Э		243	81	162		162				48					
ГСЭ.04	Физическая культура	З,З,З,З,З,ДЗ		243	81	162	6	156				38	42	36	34	12	
ГСЭ.05	Деловой татарский язык	ДЗ		105	35	70						26	28	26	28	24	30
ГСЭ.06	Русский язык и культура речи	ДЗ		72	24	48	20	28									70
Н.00	Математический и общий естественно-научный цикл.			312	104	208	56	34	0	0	0	50	112	0	0	0	46
Н.01	Математика	Э		66	22	44	20	24					44				
Н.02	Экологические основы природопользования	ДЗ		69	23	46	36	10									
Н.03	Химия	Э		177	59	118						50	68				46
П.00	Профессиональный учебный цикл			3255	1085	2170	1241	913	36	0	0	282	298	406	478	398	308
П.00	Общепрофессиональные дисциплины			1380	460	920	485	435	0	0	0	172	134	208	0	272	134
Д.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.	ДЗ		90	30	60	30	30					60				
Д.02	Физиология питания	ДЗ		48	16	32	17	15					32				
Д.03	Организация хранения и контроль запасов сырья.	Э		150	50	100	60	40				100					
Д.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ		138	46	92	42	50						92			
Д.05	Метрология и стандартизация.	ДЗ		63	21	42	20	22									42
Д.06	Правовые основы профессиональной деятельности.	ДЗ		72	24	48	22	26									48
Д.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга.	Э		105	35	70	40	30									70
Д.08	Охрана труда	ДЗ		48	16	32	24	8				32					
Д.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ		102	34	68	46	22					68				

ОПД.10	Техническое оснащение ПОП	Э	123	41	82	44	38				40	42				
ОПД.11	Организация обслуживания	Э	96	32	64	30	34									64
ОПД.12	Бухгалтерский учет в общественном питании	ДЗ	72	24	48	20	28									48
ОПД.13	Психология и этика в профессиональной деятельности	ДЗ	72	24	48	34	14						48			
ОПД.14	Диетическое питание	ДЗ	66	22	44	26	18									44
ОПД.15	Организация производства продукции татарской национальной кухни.	ДЗ	87	29	58	28	30									58
ОПД.16	Основы дипл. проектирование	З	48	16	32	2	30									32
ПМ.00	Профессиональные модули		1875	625	1250	756	478	36	0	0	110	164	198	478	126	174
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	КЭ	135	45	90	54	36	0	0	0	0	0	90	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ДЗ	135	45	90	54	36						90			
УП.01	1 неделя		0										36			
ПП.01	1 неделя		0										36			
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	КЭ	162	54	108	78	30	0	0	0	0	0	108	0	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	ДЗ	162	54	108	78	30						108			
УП.02			0	0												
ПП.02	2 недели		0	0									72			
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	КЭ	378	126	252	156	80	16	0	0	0	0	0	252	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		378	126	252	156	80	16					252			
УП.03			0	0												
ПП.03	4 недели		0	0									144			
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	КЭ	339	113	226	112	114	0	0	0	0	0	0	226	0	0
МДК.04.01	Технология приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	ДЗ	339	113	226	112	114						226			
УП.04	1 неделя		0	0									36			
ПП.04	2 недели		0	0									72			

ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	КЭ	189	63	126	54	72	0	0	0	0	0	0	0	126	0		
МДК.05	Технология приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ДЗ	189	63	126	54	72								126			
УП.05	1 неделя		0	0											36			
ПП.05	2 недели		0	0											72			
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения.	КЭ	261	87	174	126	48	20	0	0	0	0	0	0	0	174		
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации.		120	40	80	62	18									80		
МДК.06.02	Организация производства		141	47	94	64	30	20								94		
ПП.06	2 недели		0	0												72		
ПМ.07	Выполнение работ по рабочей профессии "Повар"	КЭ	411	137	274	176	98	0	0	0	110	164	0	0	0	0		
МДК.07.01	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск		411	137	274	176	98				110	164						
УП.07	10 недель										216	144						
ПП.07	2 недели										72							
	Всего часов обучения по циклам:		4374	1458	2916	1323	1293	36	0	0	396	576	468	540	504	432		
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	4																
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	6																
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4																
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2																
Консультации на 1 студента 4 часа в год																		
Государственная итоговая аттестация:																		
с _____ по _____ 20__ г.																		
1.Программа базовой подготовки:																		
с _____ по _____ 20__ г.																		
1.2 Защита дипломной работы(проекта)																		
с _____ по _____ 20__ г.																		
ВСЕГО:										Дисциплин и МДК	13	13	6	10	7	4	9	7
										Учебной практики	0		6	4	1	1	1	
										Производственной/п реддипломной практики				2	3	6	2	2
										экзаменов	0	3	1	4	2	2	4	1
										диф.зачетов	1	9	3	3	5	2	5	6
										зачетов	0	1	2	2	2	2	1	1

ВАРИАТИВ НАЯ ЧАСТЬ		564	376
-----------------------	--	-----	-----

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

№	Наименование
Кабинеты:	
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
Лаборатории:	
1	Химии
2	Метрологии и стандартизации
3	Микробиологии, санитарии и гигиены
4	Учебный кулинарный цех
5	Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс	
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
Залы:	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

4. Пояснительная записка

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

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

- Рекомендаций по организации получения среднего общего образования на базе основного общего с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, разработанные ФГАУ «ФИРО» от 25.02.2015 года (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО МО иН РФ от 17.03.2015 г. №06-259);

- 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 10 человек в подгруппе.

Программа подготовки специалистов среднего звена.

Нормативный срок освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 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 недели на промежуточную аттестацию;
- 6 недель на государственную (итоговую) аттестацию;
- 23 недель на каникулы.

Программа подготовки специалистов среднего звена предусматривает изучение общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного и профессиональных 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 ППССЗ предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов.

На третьем 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 проводятся 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 первом (втором) курсе предусмотрено теоретическое обучение 37 недели, 11 недель в первом семестре и 16 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	6	216
2(4)	ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии "Повар"	учебная	4	144
2(4)	ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии "Повар"	производственная	2	72

На втором (третьем) курсе на теоретическое обучение отводится 28 недель, 13 недель в третьем семестре и 15 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
3(5)	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	производственная	2	72
4(6)	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	производственная	4	144
4(6)	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	учебная	1	36
4(6)	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	производственная	2	72

На третьем (четвертом) курсе на теоретическое обучение отводится 26 недель, 14 недель в пятом семестре и 12 недель в шестом семестре. Практическое обучение представлено в таблице:

Семестр	ПМ	Вид практики	Кол-во недель	К-во часов
5(7)	ПМ.05 Технология приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	учебная	1	36
5(7)	ПМ.05 Технология приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	производственная	2	72
6(8)	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.	производственная	2	72

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 оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и записью «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 4 часа на каждого студента 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 ППССЗ.

Обязательная часть программы подготовки специалистов среднего звена 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. Между дисциплинами профессионального цикла, предусмотренными ФГОС СПО, распределено **128 часов**.

Индекс	Наименование дисциплины	Дополнительные знания и умения	Кол-во часов
В цикле ОГСЭ предложены для изучения дисциплины:			
ОГСЭ.05	Деловой татарский язык	Знать: лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) текстов профессиональной направленности; Уметь: элементарно общаться на татарском языке	70
ОГСЭ. 06	Русский язык и культура речи	Знать: 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. Уметь: 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.	48
Итого по ОГСЭ:			118
В цикле ОП предложены для изучения дисциплины:			
ОПД.10	Техническое оснащение ПОП	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: Обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования; оценивать эффективность его использования, эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: Новейшие достижения научно-технического прогресса	84

		са в сфере общественного питания, нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудование, классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования, общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.	
ОПД.11	Организация обслуживания	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <p>организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей, с применением современных технологий, форм и методов обслуживания.</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <p>Основные понятия в области организации обслуживания; классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания; виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья; правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей; характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания; общие правила сервировки и оформления столов; особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов; порядок предоставления различных услуг; организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях; требования к обслуживающему персоналу.</p>	64
ОПД.12	Бухгалтерский учет в общественном питании	<p>Знать: 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.</p> <p>Уметь: 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.</p>	48
ОПД.13	Психология и этика профессиональной деятельности		48
ОПД.14	Диетическое питание	В результате освоения учебной дисциплины обу-	44

		<p>чающийся должен знать: нормативную базу, принципы, основы лечебного питания, классификацию, ассортимент, особенности технологии приготовления блюд для лечебного питания; правила оформления и отпуска, режимы хранения и реализации, требования к качеству.</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса; готовить широкий ассортимент блюд для лечебного питания заданного качества с соблюдением условий технологического процесса с учётом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требований нормативной документации; оценивать качество готовой продукции; составлять меню диетического питания в соответствии с требованиями стандартных диет, составлять технологические карты на блюда диетического питания; пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания</p>	
ОПД.15	Организация производства продукции татарской национальной кухни	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: нормативную базу, особенности, национальные традиции, классификацию, ассортимент, особенности технологии приготовления кулинарной продукции татарской национальной кухни; правила оформления и отпуска, режимы хранения и реализации, требования к качеству;</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса; готовить широкий ассортимент блюд с соблюдением условий технологического процесса с учётом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требований нормативной документации; оценивать качество готовой продукции; составлять технологические карты на блюда; пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий татарской национальной кухни</p>	58
ОПД.16	Основы дипломного проектирования	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: нормативные документы по оформлению графической части, требования к оформлению пояснительной записки и графической части дипломного проекта</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: выполнить графическую часть дипломного проекта в соответствии с требованиями</p>	32
Итого по ОП:			378

Между предусмотренными ФГОС СПО профессиональными модулями распределено 242 часа, 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. 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 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 **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.