

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Дата подписания: 26.04.2021 13:15:53
Уникальный программный ключ:
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538

Утверждаю
Ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ

Н.И. Кузнецов



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова" Финансово-технологический колледж
наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10. Технология продукции общественного питания
код *наименование специальности*

по программе базовой подготовки

уровень образования основное общее образование

квалификация: Техник - технолог

форма обучения Очная Срок получения СПО по ППССЗ: 3г 10м год начала подготовки по УП 2018

профиль получаемого профессионального образования Естественнонаучный
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 384

GENERAL INFORMATION		PROJECT INFORMATION		SCHEDULE INFORMATION		COST INFORMATION		RISK INFORMATION		COMMENTS	
NO.	DESCRIPTION	START DATE	END DATE	ACTUAL START DATE	ACTUAL END DATE	BUDGETED COST	ACTUAL COST	RISK LEVEL	STATUS	REMARKS	DATE
1	Project Initiation	2023-01-01	2023-01-31	2023-01-01	2023-01-31	10000	10000	Low	Completed		
2	Requirements Gathering	2023-02-01	2023-02-28	2023-02-01	2023-02-28	15000	15000	Low	Completed		
3	System Design	2023-03-01	2023-03-31	2023-03-01	2023-03-31	20000	20000	Medium	Completed		
4	Development	2023-04-01	2023-04-30	2023-04-01	2023-04-30	30000	30000	Medium	Completed		
5	Testing	2023-05-01	2023-05-31	2023-05-01	2023-05-31	15000	15000	Low	Completed		
6	Deployment	2023-06-01	2023-06-30	2023-06-01	2023-06-30	10000	10000	Low	Completed		
7	Post-Deployment	2023-07-01	2023-07-31	2023-07-01	2023-07-31	5000	5000	Low	Completed		
8	Project Closure	2023-08-01	2023-08-31	2023-08-01	2023-08-31	5000	5000	Low	Completed		
9	Project Summary	2023-09-01	2023-09-30	2023-09-01	2023-09-30	5000	5000	Low	Completed		
10	Final Report	2023-10-01	2023-10-31	2023-10-01	2023-10-31	5000	5000	Low	Completed		
11	Project Handover	2023-11-01	2023-11-30	2023-11-01	2023-11-30	5000	5000	Low	Completed		
12	Project Archiving	2023-12-01	2023-12-31	2023-12-01	2023-12-31	5000	5000	Low	Completed		
13	Project Evaluation	2024-01-01	2024-01-31	2024-01-01	2024-01-31	5000	5000	Low	Completed		
14	Project Review	2024-02-01	2024-02-28	2024-02-01	2024-02-28	5000	5000	Low	Completed		
15	Project Lessons Learned	2024-03-01	2024-03-31	2024-03-01	2024-03-31	5000	5000	Low	Completed		
16	Project Finalization	2024-04-01	2024-04-30	2024-04-01	2024-04-30	5000	5000	Low	Completed		
17	Project Completion	2024-05-01	2024-05-31	2024-05-01	2024-05-31	5000	5000	Low	Completed		
18	Project Handover	2024-06-01	2024-06-30	2024-06-01	2024-06-30	5000	5000	Low	Completed		
19	Project Archiving	2024-07-01	2024-07-31	2024-07-01	2024-07-31	5000	5000	Low	Completed		
20	Project Evaluation	2024-08-01	2024-08-31	2024-08-01	2024-08-31	5000	5000	Low	Completed		
21	Project Review	2024-09-01	2024-09-30	2024-09-01	2024-09-30	5000	5000	Low	Completed		
22	Project Lessons Learned	2024-10-01	2024-10-31	2024-10-01	2024-10-31	5000	5000	Low	Completed		
23	Project Finalization	2024-11-01	2024-11-30	2024-11-01	2024-11-30	5000	5000	Low	Completed		
24	Project Completion	2024-12-01	2024-12-31	2024-12-01	2024-12-31	5000	5000	Low	Completed		
25	Project Handover	2025-01-01	2025-01-31	2025-01-01	2025-01-31	5000	5000	Low	Completed		
26	Project Archiving	2025-02-01	2025-02-28	2025-02-01	2025-02-28	5000	5000	Low	Completed		
27	Project Evaluation	2025-03-01	2025-03-31	2025-03-01	2025-03-31	5000	5000	Low	Completed		
28	Project Review	2025-04-01	2025-04-30	2025-04-01	2025-04-30	5000	5000	Low	Completed		
29	Project Lessons Learned	2025-05-01	2025-05-31	2025-05-01	2025-05-31	5000	5000	Low	Completed		
30	Project Finalization	2025-06-01	2025-06-30	2025-06-01	2025-06-30	5000	5000	Low	Completed		
31	Project Completion	2025-07-01	2025-07-31	2025-07-01	2025-07-31	5000	5000	Low	Completed		
32	Project Handover	2025-08-01	2025-08-31	2025-08-01	2025-08-31	5000	5000	Low	Completed		
33	Project Archiving	2025-09-01	2025-09-30	2025-09-01	2025-09-30	5000	5000	Low	Completed		
34	Project Evaluation	2025-10-01	2025-10-31	2025-10-01	2025-10-31	5000	5000	Low	Completed		
35	Project Review	2025-11-01	2025-11-30	2025-11-01	2025-11-30	5000	5000	Low	Completed		
36	Project Lessons Learned	2025-12-01	2025-12-31	2025-12-01	2025-12-31	5000	5000	Low	Completed		
37	Project Finalization	2026-01-01	2026-01-31	2026-01-01	2026-01-31	5000	5000	Low	Completed		
38	Project Completion	2026-02-01	2026-02-28	2026-02-01	2026-02-28	5000	5000	Low	Completed		
39	Project Handover	2026-03-01	2026-03-31	2026-03-01	2026-03-31	5000	5000	Low	Completed		
40	Project Archiving	2026-04-01	2026-04-30	2026-04-01	2026-04-30	5000	5000	Low	Completed		
41	Project Evaluation	2026-05-01	2026-05-31	2026-05-01	2026-05-31	5000	5000	Low	Completed		
42	Project Review	2026-06-01	2026-06-30	2026-06-01	2026-06-30	5000	5000	Low	Completed		
43	Project Lessons Learned	2026-07-01	2026-07-31	2026-07-01	2026-07-31	5000	5000	Low	Completed		
44	Project Finalization	2026-08-01	2026-08-31	2026-08-01	2026-08-31	5000	5000	Low	Completed		
45	Project Completion	2026-09-01	2026-09-30	2026-09-01	2026-09-30	5000	5000	Low	Completed		
46	Project Handover	2026-10-01	2026-10-31	2026-10-01	2026-10-31	5000	5000	Low	Completed		
47	Project Archiving	2026-11-01	2026-11-30	2026-11-01	2026-11-30	5000	5000	Low	Completed		
48	Project Evaluation	2026-12-01	2026-12-31	2026-12-01	2026-12-31	5000	5000	Low	Completed		
49	Project Review	2027-01-01	2027-01-31	2027-01-01	2027-01-31	5000	5000	Low	Completed		
50	Project Lessons Learned	2027-02-01	2027-02-28	2027-02-01	2027-02-28	5000	5000	Low	Completed		
51	Project Finalization	2027-03-01	2027-03-31	2027-03-01	2027-03-31	5000	5000	Low	Completed		
52	Project Completion	2027-04-01	2027-04-30	2027-04-01	2027-04-30	5000	5000	Low	Completed		
53	Project Handover	2027-05-01	2027-05-31	2027-05-01	2027-05-31	5000	5000	Low	Completed		
54	Project Archiving	2027-06-01	2027-06-30	2027-06-01	2027-06-30	5000	5000	Low	Completed		
55	Project Evaluation	2027-07-01	2027-07-31	2027-07-01	2027-07-31	5000	5000	Low	Completed		
56	Project Review	2027-08-01	2027-08-31	2027-08-01	2027-08-31	5000	5000	Low	Completed		
57	Project Lessons Learned	2027-09-01	2027-09-30	2027-09-01	2027-09-30	5000	5000	Low	Completed		
58	Project Finalization	2027-10-01	2027-10-31	2027-10-01	2027-10-31	5000	5000	Low	Completed		
59	Project Completion	2027-11-01	2027-11-30	2027-11-01	2027-11-30	5000	5000	Low	Completed		
60	Project Handover	2027-12-01	2027-12-31	2027-12-01	2027-12-31	5000	5000	Low	Completed		
61	Project Archiving	2028-01-01	2028-01-31	2028-01-01	2028-01-31	5000	5000	Low	Completed		
62	Project Evaluation	2028-02-01	2028-02-28	2028-02-01	2028-02-28	5000	5000	Low	Completed		
63	Project Review	2028-03-01	2028-03-31	2028-03-01	2028-03-31	5000	5000	Low	Completed		
64	Project Lessons Learned	2028-04-01	2028-04-30	2028-04-01	2028-04-30	5000	5000	Low	Completed		
65	Project Finalization	2028-05-01	2028-05-31	2028-05-01	2028-05-31	5000	5000	Low	Completed		
66	Project Completion	2028-06-01	2028-06-30	2028-06-01	2028-06-30	5000	5000	Low	Completed		
67	Project Handover	2028-07-01	2028-07-31	2028-07-01	2028-07-31	5000	5000	Low	Completed		
68	Project Archiving	2028-08-01	2028-08-31	2028-08-01	2028-08-31	5000	5000	Low	Completed		
69	Project Evaluation	2028-09-01	2028-09-30	2028-09-01	2028-09-30	5000	5000	Low	Completed		
70	Project Review	2028-10-01	2028-10-31	2028-10-01	2028-10-31	5000	5000	Low	Completed		
71	Project Lessons Learned	2028-11-01	2028-11-30	2028-11-01	2028-11-30	5000	5000	Low	Completed		
72	Project Finalization	2028-12-01	2028-12-31	2028-12-01	2028-12-31	5000	5000	Low	Completed		
73	Project Completion	2029-01-01	2029-01-31	2029-01-01	2029-01-31	5000	5000	Low	Completed		
74	Project Handover	2029-02-01	2029-02-28	2029-02-01	2029-02-28	5000	5000	Low	Completed		
75	Project Archiving	2029-03-01	2029-03-31	2029-03-01	2029-03-31	5000	5000	Low	Completed		
76	Project Evaluation	2029-04-01	2029-04-30	2029-04-01	2029-04-30	5000	5000	Low	Completed		
77	Project Review	2029-05-01	2029-05-31	2029-05-01	2029-05-31	5000	5000	Low	Completed		
78	Project Lessons Learned	2029-06-01	2029-06-30	2029-06-01	2029-06-30	5000	5000	Low	Completed		
79	Project Finalization	2029-07-01	2029-07-31	2029-07-01	2029-07-31	5000	5000	Low	Completed		
80	Project Completion	2029-08-01	2029-08-31	2029-08-01	2029-08-31	5000	5000	Low	Completed		
81	Project Handover	2029-09-01	2029-09-30	2029-09-01	2029-09-30	5000	5000	Low	Completed		
82	Project Archiving	2029-10-01	2029-10-31	2029-10-01	2029-10-31	5000	5000	Low	Completed		
83	Project Evaluation	2029-11-01	2029-11-30	2029-11-01	2029-11-30	5000	5000	Low	Completed		
84	Project Review	2029-12-01	2029-12-31	2029-12-01	2029-12-31	5000	5000	Low	Completed		
85	Project Lessons Learned	2030-01-01	2030-01-31	2030-01-01	2030-01-31	5000	5000	Low	Completed		
86	Project Finalization	2030-02-01	2030-02-28	2030-02-01	2030-02-28	5000	5000	Low	Completed		
87	Project Completion	2030-03-01	2030-03-31	2030-03-01	2030-03-31	5000	5000	Low	Completed		
88	Project Handover	2030-04-01	2030-04-30	2030-04-01	2030-04-30	5000	5000	Low	Completed		
89	Project Archiving	2030-05-01	2030-05-31	2030-05-01	2030-05-31	5000	5000	Low	Completed		
90	Project Evaluation	2030-06-01	2030-06-30	2030-06-01	2030-06-30	5000	5000	Low	Completed		
91	Project Review	2030-07-01	2030-07-31	2030-07-01	2030-07-31	5000	5000	Low	Completed		
92	Project Lessons Learned	2030-08-01	2030-08-31	2030-08-01	2030-08-31	5000	5000	Low	Completed		
93	Project Finalization	2030-09-01	2030-09-30	2030-09-01	2030-09-30	5000	5000	Low	Completed		
94	Project Completion	2030-10-01	2030-10-31	2030-10-01	2030-10-31	5000	5000	Low	Completed		
95	Project Handover	2030-11-01	2030-11-30	2030-11-01	2030-11-30	5000	5000	Low	Completed		
96	Project Archiving	2030-12-01	2030-12-31	2030-12-01	2030-12-31	5000	5000	Low	Completed		
97	Project Evaluation	2031-01-01	2031-01-31	2031-01-01	2031-01-31	5000	5000	Low	Completed		
98	Project Review	2031-02-01	2031-02-28	2031-02-01	2031-02-28	5000	5000	Low	Completed		
99	Project Lessons Learned	2031-03-01	2031-03-31	2031-03-01	2031-03-31	5000	5000	Low	Completed		
100	Project Finalization	2031-04-01	2031-04-30	2031-04-01	2031-04-30	5000	5000	Low	Completed		


№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1				
2	Экз	Комплексный экзамен	3	[3] ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве [3] ОП.02 Физиология питания
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] УП.01.01 Учебная практика [4] ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 1.4	Организовывать подготовку овощей, плодов и грибов для приготовления сложной кулинарной продукции
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 2.4	Проводить приготовление сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 3.5	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий.
ПК 3.6	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из яиц и творога.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкостручных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 4.5	Проводить приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ПК 7.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.2	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.
ПК 7.3	Проводить приготовление, хранение бульонов, супов,отваров, соусов разнообразного ассортимента.
ПК 7.4	Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.
ПК 7.5	Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.
ПК 7.6	Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.
ПК 7.7	Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 7.8	Проводить приготовление безалкогольных и алкогольных напитков и коктейлей разнообразного ассортимента и соблюдение правил подачи
ПК 7.9	Проводить обслуживание посетителей за барной стойкой.

ОГЭС	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9						
ОГЭС.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9						
ОГЭС.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9						
ОГЭС.03	История России	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9						
ОГЭС.04	История культуры	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9						
ОГЭС.05	Русский язык и культура речи	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9						
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3			
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3			
ЕН.01	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3			
		ПК 1.4	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3			
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4		
ЕН.03	Язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3			
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4		
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3			
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3			
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6
ОП.02	Биология питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3			
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3			
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3			
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6
ОП.05	Метрология и стандартизация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3			
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3			
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3			
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6
ОП.08	Охрана труда	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3			
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3			
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6
ОП.10	Документационное обеспечение профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3			
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6
ОП.11	Основы организации обслуживания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3			
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6
ОП.12	Оборудование предприятий общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3			
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6
ОП.13	Основы организации производства	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3			
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3			
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6
ПМ	Профессиональные модули															
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3			
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6
МДЖ.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3			
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6
УП.01.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3			
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6
П.01.01	Практическая практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3			
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовления сложной колонной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3			
		ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 4.7		
МДЖ.02.01	Технология приготовления сложной колонной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3			
		ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 4.7		
УП.02.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3			
		ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 4.7		
П.02.01	Практическая практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3			
		ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 4.7		
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3			
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 4.7	ПК 4.8	ПК 4.9	ПК 4.10	ПК 4.11	ПК 4.12	ПК 4.13
МДЖ.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3			
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 4.7	ПК 4.8	ПК 4.9	ПК 4.10	ПК 4.11	ПК 4.12	ПК 4.13
УП.03.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3			
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 4.7	ПК 4.8	ПК 4.9	ПК 4.10	ПК 4.11	ПК 4.12	ПК 4.13
П.03.01	Практическая практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3			
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 4.7	ПК 4.8	ПК 4.9	ПК 4.10	ПК 4.11	ПК 4.12	ПК 4.13
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3			
		ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 4.7	ПК 4.8	ПК 4.9	ПК 4.10	ПК 4.11	ПК 4.12	ПК 4.13					

№	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;
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	Лаборатории:
1	химии;
2	метрологии, 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 (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384.	
2. Организация учебного процесса и режим занятий: в колледже установлена шестидневная учебная неделя; продолжительность занятий составляет 90 минут (группировка парами); максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ; максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.	
3. Текущий контроль проводится в виде устного опроса, письменных контрольных работ, проверки выполнения домашних заданий, индивидуальных заданий, рефератов, эссе, защиты лабораторных и практических работ, тестирования в рамках времени, отведенного для освоения обязательной нагрузки в рамках времени, отведенного для освоения обязательной нагрузки.	
4. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.	
5. По общеобразовательному циклу обучающиеся сдают три обязательных экзамена: Русский язык, Математика, Химия.	
6. Учебный план предусматривает проведение учебной практики (7 нед.), производственные практики по профилю специальности (21 нед.) в рамках изучения каждого модуля и производственная практика (преддипломная) (4 нед. в конце восьмого семестра). Практика проходит согласно "Положения о практике обучающихся осваивающих программы СПО ФГБОУ ВПО "Саратовский ГАУ".	
7. В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты и другие формы контроля. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов - 10 (без учета по физической культуре). Зачеты и дифференцированные зачеты и другие формы контроля проводятся во время, отведенное для учебных занятий.	
8. По завершении изучения профессионального модуля проводится Экзамен (квалификационный) с оценкой «освоен» или «не освоен» и по модулю, где осваивается рабочая профессия сдается Квалификационный экзамен с присвоением разряда.	
9. Выполнение курсовых работ предусмотрено по модулям: ПМ 3, ПМ 4. Выполнение курсовых работ рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям и реализуется в пределах времени, отведенного на их освоение.	
10. В учебном плане предусмотрены консультации в объеме 4 часа на каждого обучающегося на каждый учебный год, которые распределяются по учебным дисциплинам, часть часов отдается на консультации во время практик, часть на консультации во время промежуточной аттестации. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные. Консультации проводятся в дополнительное к расписанию занятий время.	
11. Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (Дипломной работы).	
12. В рамках ППССЗ обучающиеся осваивают рабочую профессию "Повар" – код 16675 с присвоением четвертого разряда, "Бармен"- код 11176 с присвоением четвертого разряда.	
13. Государственная итоговая аттестация проводится в виде защиты выпускной квалификационной работы (Дипломной работы) в период с 15 июня по 28 июня. Тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.	
14. Формирование вариативной части в объеме 1296 часов (ОГСЭ. - 86 часов, ЕН. - 24 часа, ОП. – 605 часа, ПМ. – 581 час.) произведено на основе акта согласования с работодателем.	
15. Организация каникул: каникулы на 1 курсе составляют 11 нед., на втором - 11 нед. и на третьем - 10 нед., на 4 курсе - 2 недели, причем зимние каникулы обязательно по 2 недели на каждом курсе.	
16. По дисциплине "Химия" предполагается выполнение индивидуального проекта в рамках внеаудиторной самостоятельной работы.	
17. Учебный план составлен для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Нормативный срок обучения на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 недель; промежуточная аттестация – 2 недели; каникулярное время – 11 недель. Профиль подготовки профессионального образования - естественнонаучный.	
Согласовано	
Проректор по учебной работе	 С.В.Ларионов
Директор колледжа	Г.Н. Митрофанова