

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
 Врио ректора ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ



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

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

Техник - технолог

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2019

профиль получаемого профессионального образования

Естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 384

[illegible]

Подготовка к государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация

Неделя отсутствует

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подгот- товка	Провер- ждение				
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем									
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.						
I	39	1404	17	612	22	792	2		2											11	52	1	30	
II	35	1260	16	576	19	684	2	1	1	1		1	3		3					11	52	1	30	
III	28	1008	11	396	17	612	2	1	1	1	2	1	1	10	4	6				10	52	1	30	
IV	18	648	12	432	6	216	1		1/3	2/3	1	1		11	4	7	4		4	2	43	1	30	
Всего	120	4320	56	2016	64	2304	7	2 1/3	4 2/3	4	2	2	24	8	16	4	4	4	2	34	199			

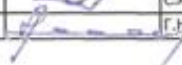
Project Information		Project Name		Project Number		Project Date		Project Location		Project Status		Project Manager		Project Sponsor		Project Stakeholders		Project Risks		Project Budget		Project Timeline		Project Deliverables		Project Metrics		Project Notes	

[illegible]

	№	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.

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 канале, 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.

ОКС		Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл												
ОКС.01		Основы философии												
ОКС.02		История												
ОКС.03		Исторический язык												
ОКС.04		Языковая культура												
ОКС.05		Русский язык и культура речи												
ЕН		Математический и общий естественнонаучный учебный цикл												
ЕН.01		Математика												
ЕН.02		Экологические основы природопользования												
ЕН.03		Химия												
ОП		Общепрофессиональные дисциплины												
ОП.01		Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве												
ОП.02		Биология питания												
ОП.03		Организация хранения и контроль запасов и сырья												
ОП.04		Информационные технологии в профессиональной деятельности												
ОП.05		Метрология и стандартизация												
ОП.06		Правовые основы профессиональной деятельности												
ОП.07		Основы экономики, менеджмента и маркетинга												
ОП.08		Охрана труда												
ОП.09		Безопасность жизнедеятельности												
ОП.10		Документационное обеспечение профессиональной деятельности												
ОП.11		Основы организации обслуживания												
ОП.12		Оборудование предприятий общественного питания												
ОП.13		Основы организации производства												
ОП.14		Основы предпринимательской деятельности												
ПК		Профессиональные модули												
ПК.01		Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции												
МДК.01.01		Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции												
УП.01.01		Учебная практика												
ПП.01.01		Производственная практика (по профилю специальности)												
ПК.02		Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции												
МДК.02.01		Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции												
УП.02.01		Учебная практика												
ПП.02.01		Производственная практика (по профилю специальности)												
ПК.03		Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции												
МДК.03.01		Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции												
УП.03.01		Учебная практика												
ПП.03.01		Производственная практика (по профилю специальности)												
ПК.04		Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий												
МДК.04.01		Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий												
УП.04.01		Учебная практика												
ПП.04.01		Производственная практика (по профилю специальности)												
ПК.05		Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов												
МДК.05.01		Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов												
УП.05.01		Учебная практика												
ПП.05.01		Производственная практика (по профилю специальности)												
ПК.06		Организация работы структурного подразделения												
МДК.06.01		Управление структурным подразделением организации												
УП.06.01		Учебная практика												
ПП.06.01		Производственная практика (по профилю специальности)												
ПК.07		Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих												
МДК.07.01		Выполнение работ по профессии "Повар" - код 16675 с присвоением четвертого разряда												
МДК.07.02		Выполнение работ по профессии "Повар/шеф 11176 с присвоением четвертого разряда												
УП.07.01		Производственная практика (по профилю специальности)												
ПДП		Производственная практика (преддипломная)												
		Государственная итоговая аттестация												
		Подготовка выпускной квалификационной работы												
		Защита выпускной квалификационной работы												
		Подготовка к государственному экзамену												
		Проведение государственных экзаменов												

Пояснения		
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 45 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 (4 нед.), производственные практики по профилю специальности (24 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, комплексные диф. зачеты и экзамены, другие формы контроля (формы контроля в соответствии с фондами оценочных средств по дисциплине/ МДК). Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов -10 (без учета физической культуры). Зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные диф. зачеты, другие формы контроля проводят 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, 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). Тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.		
14. Часы вариативной части учебного плана 1296 час. (ОГСЗ - 86 час., ЕН - 24 час., ОП - 605 час., ПМ - 581 час.) по учебным дисциплинам и профессиональным модулям распределены следующим образом: а) ОГСЗ - 86 час.: введена дисциплина Русский язык и культура речи- 86 час.; б) ЕН - 24 час.: увеличены часы по дисциплинам: Математика на 10 час., Экологические основы природопользования на 14 час.; в) ОП - 605 час.: увеличены часы по дисциплинам: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве - 90 час., Организация хранения и контроль запасов и сырья - 6 часов, введены дисциплины: Документационное обеспечение профессиональной деятельности - 72 час., Основы организации обслуживания - 90 час., Оборудование предприятий общественного питания - 144 час., Основы организации производства - 120 час., Основы предпринимательской деятельности-83 час. г) ПМ - 581 час, в том числе увеличены часы: по ПМ. 01 (84 час) Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции на 84 час.; по ПМ.02 (200 час.) Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции на 200 час.; по ПМ.03 (200 час.) Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции на 200 часов.; по ПМ.04 (81 час) Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: МДК. 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на 81 час, по ПМ.05 (16 час.) Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов МДК. 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов на 16 часов.		
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		
и.о. проректора по учебной работе		С.А.Макаров
Директор колледжа		Г.Н. Митрофанова