

Утверждаю



Ректор

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 среднее общее образование

квалификация:

Техник-технолог

форма обучения

Заочная

Срок получения СПО по ППСЗ:

3г 10м

год начала подготовки по УП 2016

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 384

[illegible]

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 мелкокотучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 4.5	Организовывать и проводить приготовление холодных и горячих напитков
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 5.3	Организовывать и проводить приготовление холодных и горячих напитков
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	Проводить подготовку мяса, рыбы, домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции
ПК 7.2	Проводить приготовление канапе, легких и холодных закусок, холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 7.3	Проводить приготовление блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 7.4	Проводить приготовление соусов и супов
ПК 7.5	Проводить приготовление холодных и горячих десертов
ПК 7.6	Проводить приготовление кулинарных мучных изделий
ПК 7.7	Подготавливать бар к работе.
ПК 7.8	Проводить приготовление ограниченного ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков.
ПК 7.9	Обслуживать посетителей в баре.
ПК 7.10	Ведет учет и отчетность.
ПК 7.11	Проводить приготовление ограниченного ассортимента холодных и горячих блюд и закусок.

НО	Начальное общее образование												
ОО	Основное общее образование												
БД	Базовые дисциплины												
ПД	Профильные дисциплины												
ПОО	Предлагаемые ОО												
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.06	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6									
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.04	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 цикл	ОК 1 ПК 2.1 ПК 5.1	ОК 2 ПК 2.2 ПК 5.2	ОК 3 ПК 2.3 ПК 6.1	ОК 4 ПК 3.1 ПК 6.2	ОК 5 ПК 3.2 ПК 6.3	ОК 6 ПК 3.3 ПК 6.4	ОК 7 ПК 3.4 ПК 6.5	ОК 8 ПК 4.1	ОК 9 ПК 4.2	ПК 1.1 ПК 4.3	ПК 1.2 ПК 4.4	ПК 1.3 ПК 4.5
ЕН.01	Математика	ОК 1 ПК 2.1 ПК 5.1	ОК 2 ПК 2.2 ПК 5.2	ОК 3 ПК 2.3 ПК 6.1	ОК 4 ПК 3.1 ПК 6.2	ОК 5 ПК 3.2 ПК 6.3	ОК 6 ПК 3.3 ПК 6.4	ОК 7 ПК 3.4 ПК 6.5	ОК 8 ПК 4.1	ОК 9 ПК 4.2	ПК 1.1 ПК 4.3	ПК 1.2 ПК 4.4	ПК 1.3 ПК 4.5
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1 ПК 2.1 ПК 5.2	ОК 2 ПК 2.2 ПК 6.1	ОК 3 ПК 2.3 ПК 6.2	ОК 4 ПК 3.1 ПК 6.3	ОК 5 ПК 3.2 ПК 6.4	ОК 6 ПК 3.3 ПК 6.5	ОК 7 ПК 3.4	ОК 8 ПК 4.1	ОК 9 ПК 4.2	ПК 1.1 ПК 4.3	ПК 1.2 ПК 4.4	ПК 1.3 ПК 5.1
ЕН.03	Химия	ОК 1 ПК 2.1 ПК 5.1	ОК 2 ПК 2.2 ПК 5.2	ОК 3 ПК 2.3	ОК 4 ПК 3.1	ОК 5 ПК 3.2	ОК 6 ПК 3.3	ОК 7 ПК 3.4	ОК 8 ПК 4.1	ОК 9 ПК 4.2	ПК 1.1 ПК 4.3	ПК 1.2 ПК 4.4	ПК 1.3 ПК 4.5
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1 ПК 2.1 ПК 4.3	ОК 2 ПК 2.2 ПК 4.4	ОК 3 ПК 2.3 ПК 4.5	ОК 4 ПК 2.4 ПК 5.1	ОК 5 ПК 3.1 ПК 5.2	ОК 6 ПК 3.2 ПК 5.3	ОК 7 ПК 3.3 ПК 6.1	ОК 8 ПК 3.4 ПК 6.2	ОК 9 ПК 3.5 ПК 6.3	ПК 1.1 ПК 6.4	ПК 1.2 ПК 4.1	ПК 1.3 ПК 4.2
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1 ПК 2.2 ПК 4.4	ОК 2 ПК 2.3 ПК 4.5	ОК 3 ПК 2.4 ПК 5.1	ОК 4 ПК 3.1 ПК 5.2	ОК 5 ПК 3.2 ПК 5.3	ОК 6 ПК 3.3	ОК 7 ПК 3.4	ОК 8 ПК 3.5	ОК 9 ПК 3.6	ПК 1.1 ПК 4.1	ПК 1.2 ПК 4.2	ПК 1.3 ПК 4.3
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1 ПК 2.1 ПК 5.1	ОК 2 ПК 2.2 ПК 5.2	ОК 3 ПК 2.3 ПК 6.1	ОК 4 ПК 3.1 ПК 6.2	ОК 5 ПК 3.2 ПК 6.3	ОК 6 ПК 3.3 ПК 6.4	ОК 7 ПК 3.4 ПК 6.5	ОК 8 ПК 4.1	ОК 9 ПК 4.2	ПК 1.1 ПК 4.3	ПК 1.2 ПК 4.4	ПК 1.3 ПК 4.5
ОП.02	Физиология питания	ОК 1 ПК 2.1 ПК 5.2	ОК 2 ПК 2.2 ПК 6.1	ОК 3 ПК 2.3 ПК 6.2	ОК 4 ПК 3.1 ПК 6.3	ОК 5 ПК 3.2 ПК 6.4	ОК 6 ПК 3.3 ПК 6.5	ОК 7 ПК 3.4	ОК 8 ПК 4.1	ОК 9 ПК 4.2	ПК 1.1 ПК 4.3	ПК 1.2 ПК 4.4	ПК 1.3 ПК 5.1
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 1 ПК 2.1 ПК 5.2	ОК 2 ПК 2.2 ПК 5.3	ОК 3 ПК 2.3 ПК 6.1	ОК 4 ПК 3.1 ПК 6.2	ОК 5 ПК 3.2 ПК 6.3	ОК 6 ПК 3.3 ПК 6.4	ОК 7 ПК 3.4 ПК 6.5	ОК 8 ПК 4.1	ОК 9 ПК 4.2	ПК 1.1 ПК 4.3	ПК 1.2 ПК 4.4	ПК 1.3 ПК 5.1
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1 ПК 2.1 ПК 5.2	ОК 2 ПК 2.2 ПК 5.3	ОК 3 ПК 2.3 ПК 6.1	ОК 4 ПК 3.1 ПК 6.2	ОК 5 ПК 3.2 ПК 6.3	ОК 6 ПК 3.3 ПК 6.4	ОК 7 ПК 3.4 ПК 6.5	ОК 8 ПК 4.1	ОК 9 ПК 4.2	ПК 1.1 ПК 4.3	ПК 1.2 ПК 4.5	ПК 1.3 ПК 5.1
ОП.05	Метрология и стандартизация	ОК 1 ПК 2.1 ПК 5.2	ОК 2 ПК 2.2 ПК 5.3	ОК 3 ПК 2.3 ПК 6.1	ОК 4 ПК 3.1 ПК 6.2	ОК 5 ПК 3.2 ПК 6.3	ОК 6 ПК 3.3 ПК 6.4	ОК 7 ПК 3.4 ПК 6.5	ОК 8 ПК 4.1	ОК 9 ПК 4.2	ПК 1.1 ПК 4.3	ПК 1.2 ПК 4.5	ПК 1.3 ПК 5.1
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1 ПК 2.1 ПК 5.2	ОК 2 ПК 2.2 ПК 5.3	ОК 3 ПК 2.3 ПК 6.1	ОК 4 ПК 3.1 ПК 6.2	ОК 5 ПК 3.2 ПК 6.3	ОК 6 ПК 3.3 ПК 6.4	ОК 7 ПК 3.4 ПК 6.5	ОК 8 ПК 4.1	ОК 9 ПК 4.2	ПК 1.1 ПК 4.3	ПК 1.2 ПК 4.4	ПК 1.3 ПК 5.1
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1 ПК 2.1 ПК 5.2	ОК 2 ПК 2.2 ПК 5.3	ОК 3 ПК 2.3 ПК 6.1	ОК 4 ПК 3.1 ПК 6.2	ОК 5 ПК 3.2 ПК 6.3	ОК 6 ПК 3.3 ПК 6.4	ОК 7 ПК 3.4 ПК 6.5	ОК 8 ПК 4.1	ОК 9 ПК 4.2	ПК 1.1 ПК 4.3	ПК 1.2 ПК 4.4	ПК 1.3 ПК 5.1
ОП.08	Охрана труда	ОК 1 ПК 2.1 ПК 5.2	ОК 2 ПК 2.2 ПК 5.3	ОК 3 ПК 2.3 ПК 6.1	ОК 4 ПК 3.1 ПК 6.2	ОК 5 ПК 3.2 ПК 6.3	ОК 6 ПК 3.3 ПК 6.4	ОК 7 ПК 3.4 ПК 6.5	ОК 8 ПК 4.1	ОК 9 ПК 4.2	ПК 1.1 ПК 4.3	ПК 1.2 ПК 4.4	ПК 1.3 ПК 5.1
ОП.09	Документационное обеспечение профессиональной деятельности	ОК 1 ПК 2.1 ПК 5.2	ОК 2 ПК 2.2 ПК 5.3	ОК 3 ПК 2.3 ПК 6.1	ОК 4 ПК 3.1 ПК 6.2	ОК 5 ПК 3.2 ПК 6.3	ОК 6 ПК 3.3 ПК 6.4	ОК 7 ПК 3.4 ПК 6.5	ОК 8 ПК 4.1	ОК 9 ПК 4.2	ПК 1.1 ПК 4.3	ПК 1.2 ПК 4.4	ПК 1.3 ПК 5.1
ОП.10	Основы организации обслуживания	ОК 1 ПК 6.4	ОК 2 ПК 6.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания	ОК 1 ПК 2.1 ПК 5.1	ОК 2 ПК 2.2 ПК 5.2	ОК 3 ПК 2.3	ОК 4 ПК 3.1	ОК 5 ПК 3.2	ОК 6 ПК 3.3	ОК 7 ПК 3.4	ОК 8 ПК 4.1	ОК 9 ПК 4.2	ПК 1.1 ПК 4.3	ПК 1.2 ПК 4.4	ПК 1.3 ПК 4.5
ОП.12	Основы организации производства	ОК 1 ПК 6.4	ОК 2 ПК 6.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности												
ПМ	Профессиональные модули												
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1 ПК 1.4	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
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1 ПК 1.4	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
УП.01.01	Учебная практика	ОК 1 ПК 1.4	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
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1 ПК 1.4	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
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1 ПК 2.4	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
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1 ПК 2.4	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
УП.02.01	Учебная практика	ОК 1 ПК 2.4	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
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1 ПК 2.4	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

ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление 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 3.6									
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1 ПК 3.4	ОК 2 ПК 3.5	ОК 3 ПК 3.6	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
УП.03.01	Учебная практика	ОК 1 ПК 3.4	ОК 2 ПК 3.5	ОК 3 ПК 3.6	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1 ПК 3.4	ОК 2 ПК 3.5	ОК 3 ПК 3.6	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление 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										
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1 ПК 4.4	ОК 2 ПК 4.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1 ПК 4.4	ОК 2 ПК 4.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
УП.05.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5										
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1 ПК 6.4	ОК 2 ПК 6.5		ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
УП.06.01	Учебная практика	ОК 1 ПК 6.4	ОК 2 ПК 6.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1 ПК 6.4	ОК 2 ПК 6.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3
		ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК 7.7	ПК 7.8	ПК 7.9	ПК 7.10	ПК 7.11				
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар" – код 16675 с присвоением четвертого разряда	ОК 1 ПК 7.4	ОК 2 ПК 7.5	ОК 3 ПК 7.6	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Бармен" - код 11176 с присвоением четвертого разряда.	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1 ПК 7.10	ОК 2 ПК 7.11	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 7.7	ПК 7.8	ПК 7.9

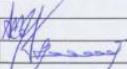
Индекс	Дисциплины, виды работ	Семестры					Всего	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Курс 6	Курс 7	Курс 8	Курс 9	Курс 10	Курс 11	ЦМК	
		Экз	Зач	ДифЗач	КП(Р)	Другие														
	Факт																			
K.OГC3.01	Основы философии			1																1
K.OГC3.02	История			1																1
K.OГC3.03	Иностранный язык			4		123														1
K.OГC3.04	Русский язык и культура речи			1																1
K.OГC3.06	Физическая культура			1																1
K.EH.01	Математика			1																1
K.EH.02	Экологические основы природопользования					1														1
K.EH.03	Химия	1																		1
K.OP.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	1																		3
K.OP.02	Физиология питания	1																		3
K.OP.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья			1																3
K.OP.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			1																3
K.OP.05	Метрология и стандартизация			1																3
K.OP.06	Правовые основы профессиональной деятельности			1																3
K.OP.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	1																		3
K.OP.08	Охрана труда					1														3
K.OP.09	Документационное обеспечение профессиональной деятельности			1																3
K.OP.10	Основы организации обслуживания					1														3
K.OP.11	Оборудование предприятий общественного питания	1																		3
K.OP.12	Основы организации производства	1																		3
K.OP.14	Основы предпринимательской деятельности			1																3
K.OP.13	Безопасность жизнедеятельности					2														1
FM.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции																			
K.MDK.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции					2														3
K.YPL.01.01	Учебная практика																			3
K.PLP.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)			2																3
K.PM.01	Экзамен квалификационный	2																		3
FM.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции																			
K.MDK.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции					2														3
K.YPL.02.01	Учебная практика					2														3
K.PLP.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)			2																3
K.PM.02	Экзамен квалификационный	2																		3
FM.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции																			
K.MDK.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции																			3
K.YPL.03.01	Учебная практика					3														3
K.PLP.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)					3														3
K.PM.03	Экзамен квалификационный	3																		3
FM.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																			
K.MDK.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий									3										3
K.PLP.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)					3														3
K.PM.04	Экзамен квалификационный	3																		3
FM.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов																			
K.MDK.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов									4										3
K.YPL.05.01	Учебная практика					4														3
K.PLP.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)					4														3
K.PM.05	Экзамен квалификационный	4																		3
FM.06	Организация работы структурного подразделения																			
K.MDK.06.01	Управление структурным подразделением организации									4										3
K.YPL.06.01	Учебная практика					4														3
K.PLP.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)					4														3
K.PM.06	Экзамен квалификационный	4																		3
FM.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих																			
K.MDK.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар" – код 16675 с присвоением четвертого разряда									4										3
K.MDK.07.02	Выполнение работ по профессии "Бармен" - код 11176 с присвоением четвертого разряда.									4										3
K.PLP.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)					4														3
K.PM.07	Экзамен квалификационный	4																		3
K.PM.08	Практика предпринимателя					4														
*																				

	№	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 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 (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. Рабочий учебный план разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10.Технология продукции общественного питания, утвержденным Минобрнауки РФ от 22 апреля 2014 года, регистрационный номер № 384.
3. Общая продолжительность лабораторно- экзаменационной сессии на всех курсах составляет на 1 и 2 курсах по 30 календарных дней в год, на 3 курсе - 40 календарных дней в год (Трудовой кодекс РФ 2014г. ст.174) существует уточненный график учебного процесса, т.к. программа GosInsp рассчитана на рабочие дни без учета выходных, а не на календарные. Общее количество часов в году на обзорные, установочно- практические занятия и лабораторные работы, проводимые в период сессии устанавливается не более 160 часов в год.
4. Консультации предусматриваются не более 4 часов на студента.
5. В общую продолжительность лабораторно - экзаменационной сессии включаются : дни отдыха студентов и сдача экзаменов, кроме обязательных учебных занятий , продолжительность которых составляет не более 8 часов в день.
6. Для определения степени выполнения государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников предусматриваются следующие формы контроля: экзамен, дифференцированный зачет, зачет, домашние контрольные работы, итоговые классные письменные контрольные работы, экзамен квалификационный. Форму проведения контроля знаний студентов выбирает образовательное учреждение.
7. При реализации образовательной программы предусматривается выполнение курсовых работ по модулям ПМ 3 и ПМ 4.
8. Дифференцированные зачеты, зачеты и итоговые классные письменные контрольные работы проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплины.
9. Итоговая государственная аттестация представлена защитой дипломной работы.
10. Зачисление на специальность производится на базе среднего (полного) общего образования.
13. Образовательному учреждению предоставляется право в зависимости от контингента выпускаемых студентов изменять начало срока обучения в пределах одного месяца.
14. Студент направляется на учебную практику и производственную практику (по профилю специальности) после изучения МДК в рамках изучения профессиональных модулей. После прохождения практик студент сдает экзамен (квалификационный), который заносится в ведомость студента в виде записи "освоил" или "не освоил".
15. Во время прохождения учебной практики студент может освоить по выбору рабочую профессию или должность служащего, рекомендованную ФГОС - "Повар" – код 16675 с присвоением четвертого разряда и "Бармен" - код 11176 с присвоением четвертого разряда.
16. После освоения рабочей профессии или должности служащего студент сдаетквалифицированный экзамен, в результате которого ему присваивается квалификация по данной профессии.
17. Программа дисциплины "Физическая культура" реализуется студентом самостоятельно. Для контроля ее выполнения проводится письменная контрольная работа. В учебном плане предусматриваются по данной дисциплине занятия в количестве 2-х часов на группу, которые проводятся установочно.

Согласовано

Проректор по учебной работе		С.В.Ларионов
Директор колледжа		Г.Н. Митрофанова