

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

Д.А. Соловьев



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 среднее общее образование
Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация: Техник-технолог

форма обучения Зачочная Срок получения СПО по ППССЗ 3г 10м год начала подготовки по УП 2019


профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 384

№	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.

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 личного 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 личного 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.

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.	
2. 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. Общее количество часов в году на обзорные, установочно- практические занятия и лабораторные работы, проводимые в период сессии устанавливается не более 160 часов в год.	
3. 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.	
4. Предусматриваются консультации для обучающихся . которые могут быть групповыми, индивидуальными, письменными.	
5. Для определения степени выполнения государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников предусматриваются следующие формы контроля: экзамен, дифференцированный зачет, зачет, домашние контрольные работы, экзамен квалификационный.	
6. При реализации образовательной программы предусматривается выполнение курсовых работ по модулям ПМ 3 и ПМ 4.	
7. Дифференцированные зачеты, зачеты проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплины.	
8. Итоговая государственная аттестация представлена защитой ВКР (дипломной работы).	
9. Зачисление на специальность производится на базе среднего общего образования.	
10. Все виды практик реализуется студентом индивидуально. По освоению программы студент предоставляет отчет. Обучающиеся, имеющие стаж работы или работающие на должностях, соответствующих получаемой квалификации, могут освободиться от прохождения учебной практики и практики по профилю специальности на основании представленных с места работы справок.	
11. Преддипломная практика является обязательной для всех обучающихся, проводится после последней сессии и предшествует ГИА.	
12.Согласно ФГОС на ГИА отводится шесть недель. Тематики выпускных квалификационных работ соответствует содержанию одного или нескольких ПМ и решению актуальных задач в осваиваемой области профессиональной деятельности.	
Согласовано	
И.о. проректора по учебной работе	 С.А. Макаров
Директор колледжа	 Г.Н. Митрофанова