

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 24.04.2023

Уникальный программный ключ:

528682d78e671e5658a03601

Утвержден приказом Министерства сельского хозяйства
Российской Федерации от 8 июля 2022 г. № 427
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Саратовский государственный университет имени Н.И. Вавилова»
переименовано в Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии
и инженерии имени Н.И. Вавилова»

Утверждаю
Ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Д.А. Соловьев
13.04.2023



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова" Финансово-технологический колледж

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УИ

2022

профиль получаемого профессионального образования

Социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

Виды деятельности
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блинов, кулинарных изделий сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блинов, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блинов, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

Project Information		Contract Information		Financial Information		Operational Information		Compliance Information		Reporting Information	
Project ID	Project Name	Contract No.	Contract Value	Budget	Actual Cost	Revenue	Units Produced	Quality Score	Compliance Status	Report Date	Report Type
001	Project A	CA-001	1000000	1000000	950000	1000000	1000000	95	Compliant	2023-10-27	Monthly
002	Project B	CA-002	2000000	2000000	1900000	2000000	2000000	90	Compliant	2023-10-27	Monthly
003	Project C	CA-003	3000000	3000000	2800000	3000000	3000000	85	Compliant	2023-10-27	Monthly
004	Project D	CA-004	4000000	4000000	3800000	4000000	4000000	80	Compliant	2023-10-27	Monthly
005	Project E	CA-005	5000000	5000000	4800000	5000000	5000000	75	Compliant	2023-10-27	Monthly
006	Project F	CA-006	6000000	6000000	5800000	6000000	6000000	70	Compliant	2023-10-27	Monthly
007	Project G	CA-007	7000000	7000000	6800000	7000000	7000000	65	Compliant	2023-10-27	Monthly
008	Project H	CA-008	8000000	8000000	7800000	8000000	8000000	60	Compliant	2023-10-27	Monthly
009	Project I	CA-009	9000000	9000000	8800000	9000000	9000000	55	Compliant	2023-10-27	Monthly
010	Project J	CA-010	10000000	10000000	9800000	10000000	10000000	50	Compliant	2023-10-27	Monthly
011	Project K	CA-011	11000000	11000000	10800000	11000000	11000000	45	Compliant	2023-10-27	Monthly
012	Project L	CA-012	12000000	12000000	11800000	12000000	12000000	40	Compliant	2023-10-27	Monthly
013	Project M	CA-013	13000000	13000000	12800000	13000000	13000000	35	Compliant	2023-10-27	Monthly
014	Project N	CA-014	14000000	14000000	13800000	14000000	14000000	30	Compliant	2023-10-27	Monthly
015	Project O	CA-015	15000000	15000000	14800000	15000000	15000000	25	Compliant	2023-10-27	Monthly
016	Project P	CA-016	16000000	16000000	15800000	16000000	16000000	20	Compliant	2023-10-27	Monthly
017	Project Q	CA-017	17000000	17000000	16800000	17000000	17000000	15	Compliant	2023-10-27	Monthly
018	Project R	CA-018	18000000	18000000	17800000	18000000	18000000	10	Compliant	2023-10-27	Monthly
019	Project S	CA-019	19000000	19000000	18800000	19000000	19000000	5	Compliant	2023-10-27	Monthly
020	Project T	CA-020	20000000	20000000	19800000	20000000	20000000	0	Compliant	2023-10-27	Monthly

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	3	[3]	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
				[3]	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
				2	Диф. зач
[3]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				

3	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов
				[4]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
				[4]	МДК.07.01 Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда
				[4]	ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)
				[4]	ПП.07.01 Производственная практика (по профилю специальности)

4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	
5	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	4	<p>[4] ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>[4] ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих</p>
				<p>[5] ОП.08 Охрана труда</p> <p>[5] ОП.09 Безопасность жизнедеятельности</p>

8	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[6]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				9	ЭкзМод
[6]	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				

		по модулю			
15	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	МДК.09.01 Организация предпринимательской деятельности
				[8]	МДК.09.02 Организация бухгалтерского учета и налогообложение субъектов малого бизнеса
				[6]	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
				[6]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента


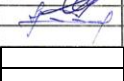
Идент.	Содержание
OK 01.	Выборать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
OK 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
OK 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
OK 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
OK 05.	Осуществлять участие в общественном планировании на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
OK 06.	Принимать гражданско-патриотическое положение, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, ценностных сфер патриотического сознания.
OK 07.	Соблюдать сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
OK 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
OK 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
OK 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
OK 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
PK 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудование, сырье, материалы для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
PK 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку желированных и режим выдержки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса.
PK 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
PK 1.4.	Осуществлять разработку, адаптированную рецептуру полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
PK 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудование, сырье, материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, жареных изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
PK 2.2.	Осуществлять приготовление, термическое оформление и подготовку к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
PK 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
PK 2.4.	Осуществлять приготовление, термическое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
PK 2.5.	Осуществлять приготовление, термическое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, в том числе закусочных, жареных, жареных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
PK 2.6.	Осуществлять приготовление, термическое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
PK 2.7.	Осуществлять приготовление, термическое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, дичи, мясных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
PK 2.8.	Осуществлять разработку, адаптированную рецептуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе закусочных, жареных, жареных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
PK 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудование, сырье, материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий в соответствии с инструкциями и регламентами.
PK 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
PK 3.3.	Осуществлять приготовление, термическое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
PK 3.4.	Осуществлять приготовление, термическое оформление и подготовку к реализации каш, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
PK 3.5.	Осуществлять приготовление, термическое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
PK 3.6.	Осуществлять приготовление, термическое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, дичи, мясных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
PK 3.7.	Осуществлять разработку, адаптированную рецептуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе закусочных, жареных, жареных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
PK 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудование, сырье, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
PK 4.2.	Осуществлять приготовление, термическое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
PK 4.3.	Осуществлять приготовление, термическое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
PK 4.4.	Осуществлять приготовление, термическое оформление и подготовку к реализации напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
PK 4.5.	Осуществлять приготовление, термическое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
PK 4.6.	Осуществлять разработку, адаптированную рецептуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе закусочных, жареных, жареных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
PK 4.7.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудование, сырье, материалы для приготовления млиобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
PK 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отдельных полуфабрикатов для млиобулочных, мучных кондитерских изделий.
PK 5.3.	Осуществлять приготовление, термическое оформление, подготовку к реализации млиобулочных изделий и сладкого хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
PK 5.4.	Осуществлять приготовление, термическое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
PK 5.5.	Осуществлять приготовление, термическое оформление, подготовку к реализации тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
PK 5.6.	Осуществлять разработку, адаптированную рецептуру млиобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе закусочных, жареных, жареных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.
PK 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов мяса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
PK 6.2.	Осуществлять точечное планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
PK 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
PK 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
PK 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение повара, кондитера, пекаря и других категорий работников кухни на рабочем месте.
PK 7.1.	Подготавливать рабочие места, оборудование, сырье, исходные материалы в соответствии с инструкциями и регламентами.
PK 7.2.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.
PK 7.3.	Проводить приготовление, хранение бутанов, супов, соусов разнообразного ассортимента.
PK 7.4.	Проводить приготовление, термическое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.
PK 7.5.	Проводить приготовление, термическое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.
PK 7.6.	Проводить приготовление, термическое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.
PK 7.7.	Проводить приготовление, термическое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
PK 8.1.	Подготавливать рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления кондитерской и школьной продукции.
PK 8.2.	Проводить приготовление теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и школьной продукции.
PK 8.3.	Проводить изготовление, оформление, подготовку к реализации кондитерской и школьной продукции.
PK 8.4.	Организовывать работу по разработке и презентации бизнес-проектов.
PK 8.5.	Осуществлять правоохранительное сопровождение налогового бизнеса.
PK 8.6.	Организовывать бухгалтерский учет и налогообложение субъектов малого бизнеса.

НО	Начальное общее образование												
ОО	Основное общее образование												
ОУД	Общие дисциплины												
ОУД.01	Русский язык												
ОУД.02	Литература												
ОУД.03	Иностранный язык												
ПД.01	Математика												
ОУД.04	История												
ОУД.05	Физическая культура												
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности												
ОУД.07	Астрономия												
ОУД	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей												
ОУД.08	Химия												
ОУД.09	Родная литература												
ПД.02	Информатика												
ПД.03	Экономика												
ДД	Дополнительные дисциплины												
ДД.01	Введение в специальность												
ДД.02	Основы проектной деятельности												
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.		
ОГСЭ.02	История	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 02.	ОК 05.	ОК 09.	ОК 10.								
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 04.	ОК 06.	ОК 08.									
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.		
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи/Коммуникативный практикум	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.			
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.2.
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
		ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 6.3.	ПК 6.4.				
ЕН.01	Химия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.2.
		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
		ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.						
ЕН.2	Экологические основы природопользования	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 6.3.	ПК 6.4.		

МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов	ОК 01. ПК 1.4.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01. ПК 1.4.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
УП.01.01	Учебная практика	ОК 01. ПК 1.4.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 01. ПК 1.4.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01. ПК 2.3.	ОК 02. ПК 2.4.	ОК 03. ПК 2.5.	ОК 04. ПК 2.6.	ОК 05. ПК 2.7.	ОК 06. ПК 2.8.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01. ПК 2.3.	ОК 02. ПК 2.4.	ОК 03. ПК 2.5.	ОК 04. ПК 2.6.	ОК 05. ПК 2.7.	ОК 06. ПК 2.8.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01. ПК 2.3.	ОК 02. ПК 2.4.	ОК 03. ПК 2.5.	ОК 04. ПК 2.6.	ОК 05. ПК 2.7.	ОК 06. ПК 2.8.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
УП.02.01	Учебная практика	ОК 01. ПК 2.3.	ОК 02. ПК 2.4.	ОК 03. ПК 2.5.	ОК 04. ПК 2.6.	ОК 05. ПК 2.7.	ОК 06. ПК 2.8.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 01. ПК 2.3.	ОК 02. ПК 2.4.	ОК 03. ПК 2.5.	ОК 04. ПК 2.6.	ОК 05. ПК 2.7.	ОК 06. ПК 2.8.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01. ПК 3.3.	ОК 02. ПК 3.4.	ОК 03. ПК 3.5.	ОК 04. ПК 3.6.	ОК 05. ПК 3.7.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01. ПК 3.3.	ОК 02. ПК 3.4.	ОК 03. ПК 3.5.	ОК 04. ПК 3.6.	ОК 05. ПК 3.7.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01. ПК 3.3.	ОК 02. ПК 3.4.	ОК 03. ПК 3.5.	ОК 04. ПК 3.6.	ОК 05. ПК 3.7.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
УП.03.01	Учебная практика	ОК 01. ПК 3.3.	ОК 02. ПК 3.4.	ОК 03. ПК 3.5.	ОК 04. ПК 3.6.	ОК 05. ПК 3.7.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 01. ПК 3.3.	ОК 02. ПК 3.4.	ОК 03. ПК 3.5.	ОК 04. ПК 3.6.	ОК 05. ПК 3.7.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.

МДК.07.01	Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3
		ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК7.7								
УП.07.01	Учебная практика	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4
		ПК 7.5	ПК 7.6	ПК7.7									
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3
		ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	ПК7.7								
ПМ.08	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3
МДК.08.01	Освоение профессии код 12901 Кондитер четвертого разряда	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3
УП.08.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3
ПП.08.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 8.1	ПК 8.2	ПК 8.3
ПМ.09	Организация предпринимательской деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 9.1	ПК 9.2
МДК.09.01	Организация предпринимательской деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 9.1	ПК 9.2
		ПК 9.3											
МДК.09.02	Организация бухгалтерского учета и налогообложение субъектов малого бизнеса	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 9.3	
УП.09.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 9.1	ПК 9.2
		ПК 9.3											
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 9.1	ПК 9.2
		ПК 9.3											
	Государственная итоговая аттестация	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 9.1	ПК 9.2
		ПК 9.3											
	Подготовка выпускной квалификационной работы	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ПК 9.1	ПК 9.2
		ПК 9.3											
		ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.

№	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин
2	экологических основ природопользования
3	иностранного языка
4	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
5	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
6	организации обслуживания
7	технологии кулинарного и кондитерского производства
8	организации хранения и контроля запасов и сырья
9	информационных технологий в профессиональной деятельности
10	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	химии;
2	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
3	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

Пояснения		
1. Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело , утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565.		
2. Организация учебного процесса и режим занятий в колледже : установлена шестидневная учебная неделя; продолжительность занятий составляет 45 минут (группировка парами); объем образовательной нагрузки обучающихся очной формы обучения по программе 36 академических часов в неделю, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.		
3. Текущий контроль и промежуточная аттестация обучающихся проводится в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования университета		
4. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.		
5. В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамен (в том числе комплексный), зачет, дифференцированный зачет (в том числе комплексный). Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов -10 (без учета физической культуры). Зачеты, дифференцированные зачеты проводят во время отведенное для учебных занятий. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.		
6. Учебным планом предусматриваются консультации для обучающихся, в том числе в период реализации среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные)		
7. Учебный план предусматривает проведение учебной практики , производственной практики (по профилю специальности, преддипломной). Практика реализуется согласно Положения о практической подготовке обучающихся в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ и его филиалах. Объем нагрузки отводимой на практики из расчета обеспечения составляет не менее 25% объема, отводимого на профессиональный цикл		
9. Итоговой формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю.		
10. В рамках ППС обучающиеся осваивают рабочую профессию 16675 Повар, 12901 Кондитер		
11. Выполнение курсовых работ предусмотрено по модулям: ПМ 6, ПМ 2, . Выполнение курсовых работ рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям и реализуется в пределах времени, отведенного на их освоение.		
12. Государственная итоговая аттестация проводится в виде защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и демонстрационного экзамена. Тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.		
13. Часы вариативной части учебного плана в объеме 1296 час. (ОГСЗ. – 130 час., ЕН. 14 час., ОП. – 60 час., ПМ. – 1092 час.) по учебным дисциплинам и профессиональным модулям распределены следующим образом: а) ОГСЗ (130 час.): увеличены часы по дисциплинам: Основы философии на 12 час., История на 12 час., Иностранный язык в профессиональной деятельности на 4 час., Физическая культура на 26 час., Психология общения на 12 час. Введены дисциплин Русский язык и культура речи / Коммуникативный практикум (64 час.); б) ЕН(14 час.): увеличены часы по дисциплине Химия на 14 час; в) ОП (60 час.): увеличены часы по дисциплинам: Техническое оснащение организаций питания на 24 час., Организация обслуживания на 4 час., Правовые основы профессиональной деятельности на 16 час., Охрана труда на 16 час.г) ПМ(1092 час.) - ПМ.01(160 час.) Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: увеличение часов по МДК01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов на 79 час., МДК01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов на 75 час., проведение по ПМ 01 экзамена по модулю – 6 час.; ПМ.02 (80 час.) Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: увеличение часов по МДК02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента на 58 час., по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента на 10 час., проведение по ПМ02 ЭК экзамена по модулю – 12 час.; ПМ.03(134 час.) Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: увеличение часов по МДК03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента на 66 час., МДК03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента на 62 час., проведение по ПМ03ЭК экзамена по модулю 6 час.; ПМ.04 (114 час) Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: увеличение часов по МДК04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на 56 час., МДК04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на 52 час., проведение по ПМ04 ЭК экзамена по модулю – 6 час.; ПМ.05 (36 час.) Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: увеличение часов по МДК05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на 20 час., МДК05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на 16 час., ПМ.06 (26 час.) Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала увеличение часов по МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала – 20 часов, проведение по ПМ06 ЭК экзамена по модулю – 6 час.; ПМ.07 (204 часа) Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: введение МДК 07.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – 198 час., проведение по ПМ07 ЭК экзамена по модулю – 6; ПМ.08 (96		
14. Организация каникул: каникулы на 1 курсе составляют 11 недель; на 2 курсе - 10 недель; на 3 курсе - 11 недель; на 4 курсе - 2 недели, причем зимние каникулы обязательно по 2 недели на каждом курсе.		
Согласовано		
Проректор по учебной работе		С.А. Макаров
Директор колледжа		Г.Н. Митрофанова