

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
 Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
 Дата подписания: 20.11.2021 16:42:50
 Уникальный программный ключ:
 5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538

Утверждаю
 Ректор 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 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 УП 2020

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 блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
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
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
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

Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое 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.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канале, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
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 8.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, материалы для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
ПК 8.2.	Проводить приготовление теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции
ПК 8.3.	Проводить изготовление, оформление, подготовку к реализации кондитерской и шоколадной продукции
ПК 9.1.	Организовывать работу по разработке и презентации бизнес-проектов
ПК 9.2.	Осуществлять правовое сопровождение малого бизнеса
ПК 9.3.	Организовывать бухгалтерский учет и налогообложение субъектов малого бизнеса

№	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	Актный зал

	Пояснения
	1. Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 166675 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 426/н.
	2. Организация учебного процесса и режим занятий в колледже: установлена шестидневная учебная неделя, которая составляет 45 минут (группировка парами); объем образовательной нагрузки обучающихся очной формы обучения составляет 1800 академических часов в неделю, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем.
	3. Текущий контроль и промежуточная аттестация обучающихся проводится в соответствии с Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования.
	4. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.
	5. В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамен, дифференцированный зачет (в том числе комплексный). Количество экзаменов в учебном году не превышает 2. Зачеты, дифференцированные зачеты проводятся во время отведенное для промежуточной аттестации в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.
	6. Учебным планом предусматриваются консультации для обучающихся, в том числе в период реальных занятий, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, устные).
	7. Учебный план предусматривает проведение учебной практики, производственной практики (по специальности). Практика реализуется согласно Положения о практической подготовке обучающихся в ФГБОУ ВО «Самарский государственный педагогический университет» на практике из расчета обеспечения составляет не менее 25% объема, отводимого на профессиональное обучение.
	9. Итоговой формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю.
	10. В рамках ППССЗ обучающиеся осваивают рабочую профессию 16675 Повар, 12901 Кондитер.
	11. Выполнение курсовых работ предусмотрено по модулям: ПМ 6, ПМ 2. Выполнение курсовых работ по профессиональным модулям и реализуется в пределах времени, отведенного на их освоение.
	12. Государственная итоговая аттестация проводится в виде защиты выпускной квалификационной работы. Тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

ного стандарта по специальности 43.02.15 сийской Федерации от 09.12.2016 № 1565.
нная неделя; продолжительность занятий формы обучения по программе 36 и самостоятельную учебную работу.
ложением о текущем контроле успеваемости нального образования университета
ен (в том числе комплексный), зачет, е превышает 8, зачетов -10 (без учета учебных занятий. Промежуточная ки.
лизации среднего общего образования для повые, индивидуальные, письменные,
профилю специальности, преддипломной). Саратовский ГАУ.Объем нагрузки отводимой альный цикл
к работ рассматривается как вид учебной рение.
й работы (дипломной работы) и рессиональных модулей.

. – 60 час., ПМ. – 1092 час.) по учебным
) : увеличены часы по дисциплинам: Основы
на 4 час., Физическая культура на 26 час.,
зный практикум (64 час.); б) ЕН(14 час.):
м: Техническое оснащение организаций
деятельности на 16 час., Охрана труда на 16
овки к реализации полуфабрикатов для блюд,
сов приготовления, подготовки к реализации
ных полуфабрикатов на 75 час., проведение
твления, оформления и подготовки к
остей различных категорий потребителей,
ия, подготовки к реализации горячих блюд,
вления, подготовки к реализации горячих
кзамена по модулю – 12 час.; ПМ.03(134
зодных блюд, кулинарных изделий, закусок
обслуживания: увеличение часов по
арных изделий, закусок сложного
блюд, кулинарных изделий, закусок
· час) Организация и ведение процессов
пожного ассортимента с учетом
: по МДК04.01 Организация процессов
тмента на 56 час., МДК04.02 Процессы
тмента на 52 час., проведение по ПМ04 ЭК
оформления и подготовки к реализации
личных категорий потребителей, видов и
отковки к реализации хлебобулочных, мучных
готовки к реализации хлебобулочных,
контроль текущей деятельности
пльностью подчиненного персонала – 20
по одной или нескольким профессиям
и профессиям рабочих, должностям

курсе - 11 недель; на 4 курсе - 2 недели,

С.А. Макаров

Г.Н. Митрофанова

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

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 отводной 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 объёме 1296 час. (ОГСЭ – 130 час., ЕН. 14 час., ОП. – 60 час., ПМ. – 1092 час.) по учебным дисциплинам и профессиональным модулям распределены следующим образом: а) ОГСЭ (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 часов) Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: введение МДК 08.01 Выполнение работ по профессии код 12901 Кондитер – 90 час., проведение ПМ.08 Эк Экзамен по модулю – 6 час.; ПМ.09 (242 час.) Предпринимательская деятельность. Введение МДК 09.01 Организация предпринимательской деятельности – 90 часов, МДК 09.02 Организация бухгалтерского учета и налогообложение субъектов малого бизнеса– 110 часа. УПО9.01 Учебная практика – 36 часов. проведение по ПМ09 Эк экзамена по модулю – 6 час.
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		Н. Митрофанова