



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации "Российский университет кооперации" Краснодарский кооперативный институт (филиал)
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 основное общее образование

квалификация: техник-технолог

форма обучения Очная Срок получения СПО по ППССЗ: 3г 10м год начала подготовки по УП 2015

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный
при реализации программы среднего (полного) общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 384

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	ПП.03.01 Производственная практика. Получение практических навыков приготовления сложной кулинарной продукции
				[6]	УП.03.01 Учебная практика. Получение практических навыков приготовления сложной кулинарной продукции
2	Зач	Комплексный зачет	8	[8]	УП.06.01 Учебная практика.Получение практических навыков управления структурным подразделением
				[8]	ПП.06.01 Производственная практика. Получение практических навыков управления структурным подразделением
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	ПП.03.01 Производственная практика. Получение практических навыков приготовления сложной кулинарной продукции
				[6]	УП.03.01 Учебная практика. Получение практических навыков приготовления сложной кулинарной продукции
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	УП.07.01 Учебная практика. Практика по получению профессиональных навыков по рабочей профессии "Повар"
				[8]	ПП.07.01 Производственная практика. Практика по получению профессиональных навыков по рабочей профессии "Повар"
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	УП.05.01 Учебная практика. Получение практических навыков приготовления сложных холодных и горячих десертов
				[7]	ПП.05.01 Производственная практика. Получение практических навыков приготовления сложных холодных и горячих десертов

УП.02.01	Учебная практика. Получение практических навыков приготовления сложной холодной продукции	ОК 1	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. Получение практических навыков приготовления сложной холодной продукции	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
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4								
УП.03.01	Учебная практика. Получение практических навыков приготовления 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
ПП.03.01	Производственная практика. Получение практических навыков приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4								
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
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4								
УП.04.01	Учебная практика. Получение практических навыков приготовления сложных хлебобулочных и 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
ПП.04.01	Производственная практика. Получение практических навыков приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4								
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1	ПК 5.2										
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1	ПК 5.2										
УП.05.01	Учебная практика. Получение практических навыков приготовления сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1	ПК 5.2										
ПП.05.01	Производственная практика. Получение практических навыков приготовления сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1	ПК 5.2										
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
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5							
УП.06.01	Учебная практика. Получение практических навыков управления структурным подразделением	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
ПП.06.01	Производственная практика. Получение практических навыков управления структурным подразделением	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5							
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 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
МДК.07.01	Основы профессии Повар	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
УП.07.01	Учебная практика. Практика по получению профессиональных навыков по рабочей профессии "Повар"	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2
ПП.07.01	Производственная практика. Практика по получению профессиональных навыков по рабочей профессии "Повар"	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2