Утверждаю

Ректор университета

Кривощеев В.А.

25.09.2014

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации "Российский университет кооперации"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 — *код*

Технология продукции общественного питания — *наименование специальности*

по программе базовой подготовки

уровень образования основное общее образование

квалификация: Техник - технолог

форма обучения Заочная **Срок получения СПО по ППССЗ:** 4г 10м **год начала подготовки по УП** 2013

профиль получаемого профессионального образования технический

при реализации программы среднего (полного) общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 384

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь				Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл -2 авг	Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I								::	::									=	=													::													=	=	=		=	=	=	=
II											::	::						=	=								0	0	0	0			::	::	::											=	=	=		=	=	=	=
III										::	::	::						=	=								8	8	8	8	8	8	::	::	::											=	=	=	=	=	=	=	=	=
IV			0	0	::	::	::											=	=				8	8	8	8	8	8	8	8	::	::	::											=	=	=	=	=	=	=	=	=
V																		=	=				8	8	8	8	8	8	8	8	::	::	::	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- [ ] Самостоятельное изучение
- [::] Лабораторно-экзаменационная сессия
- [=] Каникулы
- [0] Учебная практика
- [8] Производственная практика (по профилю специальности)
- [X] Производственная практика (преддипломная)
- [Δ] Подготовка к государственной итоговой аттестации
- [III] Государственная итоговая аттестация
- [*] Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Самостоятельное изучение	Лабораторно-экзаменационная сессия		Максимальная учебная нагрузка	Практики			ГИА		Каникулы	Всего	Студентов
					Учебная практика	Производственная практика (по профилю специальности)	Производственная практика (преддипломная)	Подготовка	Проведение			
	нед.	нед.	час.	час.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	
I	40	3	158	2106						9	**52**	
II	34	5	160	1387	4					9	**52**	
III	29	6	160	1343		6				11	**52**	
IV	25	6	160	1293	2	8				11	**52**	
V	20	3	60	351		8	4	4	2	2	**43**	
Всего	**148**	**23**	**698**	**6480**	**6**	**22**	**4**	**4**	**2**	**42**	**251**	

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля								Учебная нагрузка обучающихся, ч.						Распределение по курсам																								ЦМК	Максимальная учебная нагрузка	
																Курс 1							Курс 2							Курс 3							Курс 4							Курс 5								
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Итоговые письм. контр. раб.	Домашние контр. раб.	Другие формы контроля	Максимальная	Самостоятельная	Обязательная				Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная				Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная				Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная				Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная				Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная						
												Всего	в том числе							в том числе						в том числе						в том числе						в том числе						в том числе					
													Обзорные, установочные занятия	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.				Обзорные, установочные занятия	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.				Обзорные, установочные занятия	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.				Обзорные, установочные занятия	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.				Обзорные, установочные занятия	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.						
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	7		8						2106	1948	158	98	60		2106	1948		158	98	60																												
НО	Начальное общее образование																																															
ОО	Основное общее образование																																															
СО	Среднее (полное) общее образование	7		8						2106	1948	158	98	60		2106	1948		158	98	60																												
БД	Базовые дисциплины	5		7						1464	1352	112	78	34		1464	1352		112	78	34																												
БД.01	Русский язык	1								117	109	8	6	2		117	109		8	6	2																											2		
БД.02	Литература	1								177	163	14	12	2		177	163		14	12	2																											2		
БД.03	Иностранный язык			1						117	105	12		12		117	105		12		12																											2		
БД.04	История	1								174	160	14		14		174	160		14		14																											2		
БД.05	Обществознание (включая экономику и право)	1								117	109	8	8			117	109		8	8																											5		
БД.06	Химия			1						174	162	12	12			174	162		12	12																											5		
БД.07	Биология			1						117	103	14	10	4		117	103		14	10	4																											5		
БД.08	Экология			1						60	52	8	8			60	52		8	8																											4		
БД.09	География	1								60	52	8	8			60	52		8	8																											2		
БД.10	Физическая культура			1						177	175	2	2			177	175		2	2																											5		
БД.11	Основы безопасности жизнедеятельности			1						105	97	8	8			105	97		8	8																													
БД.12	Введение в специальность			1						69	65	4	4			69	65		4	4																													
ПД	Профильные дисциплины	2		1						642	596	46	20	26		642	596		46	20	26																													
ПД.01	Математика	1								234	210	24	12	12		234	210		24	12	12																											4		
ПД.02	Информатика и ИКТ			1						177	165	12	4	8		177	165		12	4	8																											4		
ПД.03	Физика	1								231	221	10	4	6		231	221		10	4	6																											3		
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	21	7	22	2			7	1	4374	3834	540	250	272	18																																	70,4%	29,6%
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	1	6	7						1004	904	100	36	64								496	444	52	18	34		308	278	30	12	18		200	182	18	6	12	6	351	291	60	26	34				3078	1296
ОГСЭ.01	Основы философии		2							72	62	10	6	4								72	62	10	6	4																				648	356
ОГСЭ.02	История		2							72	62	10	6	4								72	62	10	6	4																				72	
ОГСЭ.03	Иностранный язык		23	4						175	141	34		34								96	78	18		18		41	33	8		8														72	
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи	2								96	90	6	2	4								96	90	6	2	4								38	30	8		8								175	
ОГСЭ.05	Основы права			2						48	42	6	4	2								48	42	6	4	2																				-4	100
ОГСЭ.06	Основы социологии и политологии			3						54	46	8	4	4														54	46	8	4	4															48
ОГСЭ.07	История потребительской кооперации России			3						48	42	6	2	4														48	42	6	2	4															54
ОГСЭ.08	Социальная психология			4						60	52	8	4	4																				60	52	8	4	4									48
ОГСЭ.09	Основы этики			3						55	49	6	4	2														55	49	6	4	2															60
ОГСЭ.10	Физическая культура		23	4						324	318	6	4	2								112	110	2		2		110	108	2	2			102	100	2	2									9	46
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	3		1						402	352	50	26	24								312	274	38	20	18		90	78	12	6	6														324	
ЕН.01	Математика	2								96	84	12	6	6								96	84	12	6	6																				312	90
ЕН.02	Экологические основы природопользования			2						96	84	12	6	6								96	84	12	6	6																				96	
ЕН.03	Химия	2								120	106	14	8	6								120	106	14	8	6																				96	
ЕН.04	Информатика	3								90	78	12	6	6														90	78	12	6	6														120	
П	Профессиональный цикл	17	1	13	2			7	1	2968	2578	390	188	184	18							579	509	70	36	34		945	827	118	54	52	12	1093	951	142	72	64	6	351	291	60	26	34					90
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	4		6				4	1	736	626	110	56	48	6							229	199	30	16	14		162	140	22	12	10		345	287	58	28	24	6							2118	850
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	2						2		79	67	12	6	6								79	67	12	6	6																				606	130
ОП.02	Физиология питания	3						3		60	52	8	4	4														60	52	8	4	4														77	2
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья			4						54	46	8	6	2																				54	46	8	6	2								56	4
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4						86	74	12	6	6																				86	74	12	6	6								54	
ОП.05	Метрология и стандартизация	3						3		52	44	8	4	4														52	44	8	4	4														80	6
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			3						50	44	6	4	2														50	44	6	4	2														52	
ОП.07	Основы экономики менеджмента и маркетинга	4						4	4	95	73	22	8	8	6																			95	73	22	8	8	6							50	
ОП.08	Охрана труда			2						48	42	6	4	2								48	42	6	4	2																				90	5
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров			4						110	94	16	8	8																				110	94	16	8	8								46	2
ОП.10	Безопасность жизнедеятельности			2						102	90	12	6	6								102	90	12	6	6																				-1	111
ПМ	Профессиональные модули	13	1	7	2			3		2232	1952	280	132	136	12							350	310	40	20	20		783	687	96	42	42	12	748	664	84	44	40		351	291	60	26	34				1512	720
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2	1					1		350	310	40	20	20								350	310	40	20	20																				230	120
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2						2		350	310	40	20	20								350	310	40	20	20																				230	120
УП.01.01	Учебная практика (4 недели). Получение навыков приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		2						РП ☐	час	144	нед	4			час			нед			час		144	нед	4		час			нед			час			нед			час			нед				
ПМ.01.ЭК	Экзамен квалификационный	2																																													

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля								Учебная нагрузка обучающихся, ч.						Распределение по курсам																								ЦМК	Максимальная учебная нагрузка	
																Курс 1								Курс 2								Курс 3								Курс 4								Курс 5									
														в том числе				в том числе				в том числе				в том числе				в том числе				в том числе									
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсо-ые проекты	Курсовые работы	Итоговые письм. контр. раб.	Домашние контр. раб.	Другие формы контроля	Максимальная	Самостоятельная	Всего	Обзорные, установочные занятия	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Обзорные, установочные занятия	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Обзорные, установочные занятия	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Обзорные, установочные занятия	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Обзорные, установочные занятия	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Обзорные, установочные занятия	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.		Обяз. часть	Вар. часть
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	2		1	1					393	357	36	16	14		6																																					
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	3			3					393	357	36	16	14		6																393	357		36	16	14		6														273	120
ПП.02.01	Производственная практика (2 недели). Получение практических навыков приготовления сложной холодной продукции			3					РП ☐	час	72	нед	2				час			нед					час			нед				393	357		36	16	14		6														273	120
ПМ.02.ЭК	Экзамен квалификационный	3																														час			72	нед	2															
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	2		2				1		399	355	44	24	20																																								
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	4						4		399	355	44	24	20																																								
УП.03.01	Учебная практика			4					РП ☐	час	72	нед	2				час			нед					час			нед																												
ПП.03.01	Производственная практика (4 недели). Получение практических навыков приготовления сложной кулинарной продукции			4					РП ☐	час	144	нед	4				час			нед					час			нед					час			нед																			
ПМ.03.ЭК	Экзамен квалификационный	4																																																		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	2		1	1			1		390	330	60	26	28		6																																					
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	3			3			3		390	330	60	26	28		6																390	330		60	26	28		6														270	120
ПП.04.01	Производственная практика (4 недели). Получение практических навыков приготовления сложных хлебобулочных и кондитерских изделий			3					РП ☐	час	144	нед	4				час			нед					час			нед																											
ПМ.04.ЭК	Экзамен квалификационный	3																																																	
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	2		1						349	309	40	20	20																																								
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	4								349	309	40	20	20																																								
ПП.05.01	Производственная практика (4 недели). Получение практических навыков приготовления сложных холодных и горячих десертов			4					РП ☐	час	144	нед	4				час			нед					час			нед																											
ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный	4																																																	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	2		1						351	291	60	26	34																																								
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	5								351	291	60	26	34																																								
ПП.06.01	Производственная практика (4 недели) Получение практических навыков управления структурным подразделением			5					РП ☐	час	144	нед	4				час			нед					час			нед																											
ПМ.06.ЭК	Экзамен квалификационный	5																																																	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	1		1																																															
ПП.07.01	Производственная практика (4 недели). Практика по получению профессиональных навыков по рабочей профессии "Повар"			5					РП ☐	час	144	нед	4				час			нед					час			нед																											
ПМ.07.ЭК	Экзамен квалификационный	5																																																	
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики									час	1008	нед	28				час			нед					час		144	нед	4			час		216	нед	6			час		360	нед	10			час		288	нед	8		
	Учебная практика									час	216	нед	6				час			нед					час		144	нед	4			час			нед				час	72	нед	2			час			нед			
	Концентрированная									час	216	нед	6				час			нед					час		144	нед	4			час			нед				час	72	нед	2			час			нед			
	Рассредоточенная									час		нед					час			нед					час			нед				час			нед				час		нед				час			нед			
	Производственная (по профилю специальности) практика									час	792	нед	22				час			нед					час			нед																											
	Концентрированная									час	792	нед	22				час			нед					час			нед					час	216	нед	6			час		288	нед	8			час		288	нед	8		
	Рассредоточенная									час		нед					час			нед					час			нед					час	216	нед	6			час	288	нед	8			час	288	нед	8		
ПДП	Преддипломная практика			5								нед	4							нед								нед								нед								нед								нед		
	Государственная итоговая аттестация											нед	6							нед								нед								нед								нед								нед	4	
	Подготовка выпускной квалификационной работы											нед	4							нед								нед								нед								нед								нед	6	
	Защита выпускной квалификационной работы											нед	2							нед								нед								нед								нед								нед	4	
	Подготовка к государственным экзаменам											нед								нед								нед								нед								нед								нед	2	
	Проведение государственных экзаменов											нед								нед								нед								нед								нед								нед		
	Консультации на каждого обучающегося в учебном году																																																			

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля								Учебная нагрузка обучающихся, ч.							Распределение по курсам																																								ЦМК	Максимальная учебная нагрузка	
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Итоговые письм. контр. раб.	Домашние контр. раб.	Другие формы контроля	Максимальная	Самостоятельная	Обязательная					Курс 1								Курс 2								Курс 3								Курс 4								Курс 5									Обяз. часть	Вар. часть
												Всего	в том числе				Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе				Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе				Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе				Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе				Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе						
													Обзорные, установочные занятия	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.					Обзорные, установочные занятия	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.					Обзорные, установочные занятия	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.					Обзорные, установочные занятия	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.					Обзорные, установочные занятия	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.					Обзорные, установочные занятия	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.			
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	28	7	30	2			7	1	6480	5782	698	348	332		18	2106	1948		158	98	60			1387	1227		160	74	86			1343	1183		160	72	76		12	1293	1133		160	78	76		6	351	291		60	26	34				5184	1296
	Экзамены (без учета физ. культуры)																			7								6								7								5								3							
	Зачеты (без учета физ. культуры)																											4								1																							
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																			7								4								6								8								3							
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																			2																							
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																																											
	Итоговые письм. контр. раб. (без учета физ. культуры)																																																											
	Домашние контр. раб. (без учета физ. культуры)																											2								3								2															