

Утверждаю



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

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

190210                      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                      2011

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				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август															
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	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																																																												
III																																																												
IV																																																												

**Обозначения:**

<input type="checkbox"/>	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	<input type="checkbox"/>	0	Учебная практика	<input type="checkbox"/>	Δ	Подготовка к государственной итоговой аттестации
<input type="checkbox"/>	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox"/>	8	Производственная практика (по профилю специальности)	<input type="checkbox"/>	III	Государственная итоговая аттестация
<input type="checkbox"/>	Каникулы	<input type="checkbox"/>	X	Производственная практика (преддипломная)	<input type="checkbox"/>	*	Неделя отсутствует

# 2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп	
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика		Производственная практика (по профилю специальности)		Производственная практика (преддипломная)		Подготовка	Проведение					
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий				Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем							Всего
I	39	1404	16	576	23	828	2	1	1									11	52			
II	33	1188	16	576	17	612	2	1	1	4		4	2		2			11	52			
III	29	1044	14	504	15	540	2	1	1	2	2		9		9			10	52			
IV	19	684	12 1/2	450	6 1/2	234	1	1/2	1/2				11	4	7	4	4	2	2	43		
<b>Всего</b>	<b>120</b>	<b>4320</b>		<b>2106</b>		<b>2214</b>	<b>7</b>			<b>6</b>			<b>22</b>			<b>4</b>	<b>2</b>	<b>34</b>	<b>199</b>			







ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

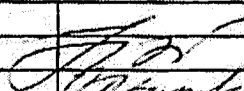

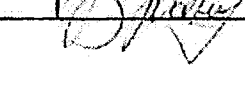
Курс 3				Курс 4														Максимальная учебная нагрузка							
Семестр 6				Семестр 7							Семестр 8							ЦМК	Обяз. часть	Вар. часть					
15 нед				12 1/2 нед							6 1/2 нед														
числе		в том числе		в том числе		в том числе		в том числе		в том числе		в том числе		в том числе											
Лаб. занятия	Курс. проект.	Максим.	Самост.	Обязательная	Теор. обучение	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.	Максим.	Самост.	Обязательная	Теор. обучение	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.	Максим.	Самост.	Обязательная	Теор. обучение	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.			
									111	37	74	40	34												111
																								102	
		432	144	288	120	148		20	352	116	236	60	176			198	66	132	60	72				1512	720
																								246	102
																								246	102
час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед							
																								280	114
																								280	114
час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед							
																								288	112
																								288	112
час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед							
час		144 нед		4		час		нед		час		нед		час		нед									
		282	94	188	80	88		20																288	102
		282	94	188	80	88		20																288	102
час		180 нед		5		час		нед		час		нед		час		нед									
		150	50	100	40	60			200	66	134	20	114											239	111
		150	50	100	40	60			200	66	134	20	114											239	111
час		нед		час		144 нед		4		час		нед		час		нед									
																								171	97
																								171	97



ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс 3														Курс 4										ЦМК	Максимальная учебная нагрузка			
Семестр 6														Семестр 7					Семестр 8						Обяз. часть	Вар. часть		
15 нед														12 1/2 нед					6 1/2 нед									
числе		Лаб. занятия	Курс. проект.	Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе				Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе				Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе							
Лаб. занятия	Курс. проект.						Теор. обучение	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.				Теор. обучение	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.				Теор. обучение	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.				
	час						нед				час		нед				час	108	нед	3								
																	82	22	60	20	40						82	
																	82	22	60	20	40						82	
	час						нед				час		нед				час	144	нед	4								
2	час	324	нед	9		час	144	нед	4		час	252	нед	7														
2	час		нед			час		нед			час		нед															
2	час		нед			час		нед			час		нед															
	час	324	нед	9		час	144	нед	4		час	252	нед	7														
	час	324	нед	9		час	144	нед	4		час	252	нед	7														
	час		нед			час		нед			час		нед															
			нед					нед					нед	4														
			нед					нед					нед	6														
			нед					нед					нед	4														
			нед					нед					нед	2														
			нед					нед					нед															
			нед					нед					нед															
									50																			
									50																			
		810	270	540	248	272		20	675	225	450	108	322		20	351	117	234	100	134							5184	1296
		810	270	540	248	272		20	675	225	450	108	322		20	351	117	234	100	134							5184	1296
				4							3										5							
				1							1																	
				5							5																	
				1																								



<b>Пояснения</b>	
<p>Пояснительная записка          автономной некоммерческой организации высшего профессионального образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания» (базовый уровень) разработан на основе следующих нормативно-правовых документов: "Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г., № 384, зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации от 23.07.2014 г., № 33234, 2          Организация учебного процесса и режим занятий, отражаются следующим образом: 2.1 Продолжительность учебной недели – пятидневная. 2.2 Продолжительность занятий – группировка парами. 2.3 Планом учебного процесса предусмотрены следующие формы текущего контроля знаний студентов: экзамены, курсовые работы, дифференцированные зачеты, контрольные работы, рейтинговые и накопительные системы оценивания. 2.4 Выполнение курсовых работ предусмотрено за счет часов, отведенных на изучение профессионального цикла и профессионального модуля. За весь период обучения студент выполняет 3 курсовые работы по дисциплинам «Основы экономика экономики, менеджмента и маркетинга», «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции», «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий». 2.5 Консультации для студентов предусмотрены в объеме 4 часа на 1 обучающегося на каждый учебный год. 2.6 Практикоориентированная подготовка студентов обеспечивается организацией практик. Учебным планом предусмотрены следующие виды практик: учебная практика - 6 недель, а именно учебная практика (4 недели) на 2 курсе (4 семестр) после изучения профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»; 2 недели после изучения профессионального модуля "Организация процесса приготовления и приготовление сложной"; производственная практика (по профилю специальности) – 24 недели разбита следующим образом: ПП.01 (4 недели) – после изучения профессионального модуля ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» - в 4 семестре; ПП.02 (4 недели) – после изучения профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» - в 5 семестре; ПП.03 (4 недели) – после изучения профессионального модуля ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» - в 6 семестре; ПП.04 (4 недели) – после изучения профессионального модуля ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» - в 7 семестре; ПП.05 (4 недели) – после изучения профессионального модуля ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» - в 8 семестре; ПП.06 (4 недели) – практика по получению профессиональных навыков по рабочей профессии повар - предусмотрена в 8 семестре, уровень квалификации устанавливается аттестационная комиссией, по итогам аттестации студенту выдается свидетельство о присвоении квалификации; производственная практика (преддипломная) предусмотрена в конце 8 семестра в течении 4 недель. Цель преддипломной практики – сбор материала для выполнения дипломного проекта; 2.7 Обязательная нагрузка распределена по курсам и семестрам следующим образом: 1 курс: 1 семестр – 16 недель, 2 семестр – 23 недели; 2 курс: 3 семестр – 16 недель, 4 семестр – 17 недель; 3 курс: 5 семестр – 14 недель, 6 семестр – 16 недель; 4 курс: 7 семестр – 12,5 недель, 8 семестр – 5,5 недель. 2.8 При освоении программ профессиональных модулей формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации по ОПОП) является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность его профессиональных компетенций. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». В зачетной книжке запись будет иметь вид: «ВПД освоен» или «ВПД не освоен». Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик; 2.9 Итоговая государственная аттестация выпускников проводится в виде выполнения и защиты выпускных квалификационных работ. По результатам защиты выпускнику присваивается квалификация техник. 3 Общеобразовательный цикл Профессиональные модули планируются с 4 семестра. В четвертом семестре изучается ПМ.01: МДК (объемом 150 часов в четвертом семестре) и проводится экзамен. В 4 семестре проводится учебная практика (4 недели) по получению навыков приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Освоение второго профессионального модуля предусмотрено в 4 семестре: МДК (объемом 170 часов в пятом семестре). В 5 семестре проводится производственная практика (4 недели) по получению практических навыков приготовления сложной холодной продукции. Освоение третьего профессионального модуля предусмотрено в 4 и 5 семестрах: МДК (объемом 38 часов в четвертом и 152 часов в пятом семестре). В 5 семестре проводится производственная практика (4 недели) по получению практических навыков приготовления сложной кулинарной продукции. Освоение четвертого профессионального модуля (объемом 188 часов) предусмотрено в 5 и 6 семестрах: 72 часа – в пятом семестре и 116 часов – в шестом семестре. По результатам освоения проводится дифференцированный зачет и экзамен. В 6 семестре предусмотрена производственная практика (4 недели) по получению практических навыков приготовления сложных хлебобулочных и кондитерских изделий. Освоение пятого профессионального модуля (объемом 160 часов) предусмотрено в 6 и 7 семестрах: 100 часов – в шестом семестре и 60 часов – в седьмом семестре. В 7 семестре предусмотрена производственная практика (4 недели) по получению практических навыков приготовления сложных холодных и горячих десертов. Освоение шестого профессионального модуля (объемом 150 часов) предусмотрено в 7 и 8 семестрах: 84 часа – в седьмом семестре и 66 часов – в восьмом семестре. В 8 семестре предусмотрена производственная практика (4 недели) по получению практических навыков управления структурным подразделением. Производственная практика по получению рабочей профессии «Повар» предусмотрены в 8 семестре. По результатам освоения всех профессиональных модулей проводится квалификационный экзамен. 5 Формирование вариативной части ОПОП 5.1 В основу формирования вариативной части ОПОП легли сложившиеся требования на рынке труда и согласования с работодателями. В соответствии с этим, вариативная часть, предусмотренная ФГОС, в количестве 864 обязательных для изучения студентов часа распределена следующим образом: Общий гуманитарный и социально-экономический цикл: русский язык и культура речи – 64 часа; основы права – 32 часа; основы социологии и политологии – 36 часов; история потребительской кооперации России – 32 часа; социальная психология – 40 часов; основы этики – 38 часов. Математический и общий естественнонаучный цикл: информатика – 60 часов; Общепрофессиональный цикл: товароведение продовольственных товаров – 74 часа. На освоение профессиональных модулей из вариативной части введены дополнительно: ПМ.01 – 90 часов; ПМ.02 – 86 часов; ПМ.03 – 82 часа; ПМ.04 – 72 часа; ПМ.05 – 74 часа; ПМ.06 – 84 часа. Учебные дисциплины и профессиональные модули, введенные дополнительно к содержащимся в обязательной части ФГОС за счет часов вариативной части, продолжили перечень и индексацию составляющих ОПОП, зафиксированных в ФГОС. Такое распределение вариативной части позволит подготовить выпускников, отвечающих требованиям работодателей. 6 Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные. 7 Формы проведения промежуточной аттестации – зачет, дифференцированный зачет, экзамен (квалификационный). 8 Форма проведения государственной (итоговой) аттестации – подготовка и защита выпускной квалификационной работы.</p>	
<b>Согласовано</b>	
Проректор по УР	 Н.В. Назарова
Начальник УМУ	 С.И. Матвеева
И.о. зав. кафедрой	 В.В. Бронникова