Центральный союз потребительских обществ Российской Федерации

Утверждаю

Ректор _____ С.С. Гиль

"30" апреля 2016 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки

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

Краснодарский кооперативный институт (филиал)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код *наименование специальности*

уровень образования основное общее образование

квалификация: техник-технолог

форма обучения Очная **Срок получения СПО по ППССЗ:** 3 г 10 м **год начала подготовки по УП** 2016

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 384

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Курс 1																Курс
												Обязательная						Семестр 1										Семестр 2								Семестр 3
																		16 нед										23 нед								16 нед
																						в том числе										в том числе								в том числе							
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																	54			36							54			36							54			36						
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	8		10			12	2106	602	100	1404	924	404	76			20	864	228	50	576	422	126	28			10	1242	354	50	828	502	278	48			10										
СО	Среднее общее образование	8		10			12	2106	602	100	1404	924	404	76			20	864	228	50	576	422	126	28			10	1242	354	50	828	502	278	48			10										
ОУП	Обязательные учебные предметы	5		9			9	1650	482	68	1100	682	404	14				648	184	32	432	300	126	6				1002	298	36	668	382	278	8													
ОУП.01	Русский язык	12						117	27	12	78	40	38					48	10	6	32	16	16					69	17	6	46	24	22														
ОУП.02	Литература	2					1	123	33	8	82	38	44					72	20	4	48	32	16					51	13	4	34	6	28														
ОУП.03	Родная литература			2				54	16	2	36	18	18															54	16	2	36	18	18														
ОУП.04	Иностранный язык			2			1	177	53	6	118		118					72	20	4	48		48					105	33	2	70		70														
ОУП.05	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	12						234	68	10	156	156						96	30	2	64	64						138	38	8	92	92															
ОУП.06	История			2			1	177	55	4	118	48	70					72	22	2	48	48						105	33	2	70		70														
ОУП.07	Физическая культура			2			1	177	55	4	118	2	116					72	22	2	48	2	46					105	33	2	70		70														
ОУП.08	Основы безопасности жизнедеятельности			2			1	105	31	4	70	70						72	22	2	48	48						33	9	2	22	22															
ОУП.09	Физика			2			1	150	46	4	100	86		14				48	14	2	32	26		6				102	32	2	68	60		8													
ОУП.10	Обществознание (включая экономику и право)			2			1	162	48	6	108	108						24	4	4	16	16						138	44	2	92	92															
ОУП.11	География			2			1	117	35	4	78	78						48	14	2	32	32						69	21	2	46	46															
ОУП.12	Экология			2			1	57	15	4	38	38						24	6	2	16	16						33	9	2	22	22															
УПУ	Учебные предметы на углубленном уровне изучения	3		1			3	456	120	32	304	242		62			20	216	44	18	144	122		22			10	240	56	14	160	120		40			10										
УПУ.13	Информатика	2					1	150	34	16	100	50		50				48	8	8	32	16		16				102	26	8	68	34		34													
УПУ.14	Химия	2					1	165	46	9	110	98		12				96	27	5	64	58		6				69	19	4	46	40		6													
УПУ.15	Биология	2					1	117	33	6	78	78					20	48	2	4	32	32					10	69	11	2	46	46					10										
УПВ	Учебные предметы, курсы по выбору обучающихся																																												
УПВ 01.01	Основы проектной деятельности / Введение в специальность			1				24	7	1	16	16						24	7	1	16	16																									
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	19	9	26		2	6	4374	1208	250	2916	1082	1730	64		40																					864	238	50	576	274	238	64			
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		6	4			4	887	299	40	548	130	418																								432	120	24	288	130	158				
ОГСЭ.01	Основы философии		3					64	10	6	48	32	16																								64	10	6	48	32	16				
ОГСЭ.02	История		3					64	10	6	48	32	16																								64	10	6	48	32	16				
ОГСЭ.03	Иностранный язык			7			3-6	243	61	20	162		162																								48	12	4	32		32				
ОГСЭ.04	Физическая культура		3-6	7				324	162		162	2	160																								64	32		32	2	30				
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи			3				96	28	4	64	32	32																								96	28	4	64	32	32				
ОГСЭ.06	Основы социологии и политологии			3				96	28	4	64	32	32																								96	28	4	64	32	32				
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	3		1			1	504	138	30	336	168	104	64																								288	76	20	192	96	32	64			
ЕН.01	Математика	4					3	204	54	14	136	68	68																								96	24	8	64	32	32				
ЕН.02	Экологические основы природопользования			4				108	32	4	72	36	36																																	
ЕН.03	Химия	3						96	26	6	64	32		32																								96	26	6	64	32		32			
ЕН.04	Информатика	3						96	26	6	64	32		32																								96	26	6	64	32		32			
П	Профессиональный учебный цикл	16	3	21		2	1	2983	771	180	2032	784	1208			40																					144	42	6	96	48	48				
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	4		6			1	978	266	58	654	314	340																								144	42	6	96	48	48				
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			3				96	28	4	64	32	32																								96	28	4	64	32	32				
ОП.02	Физиология питания	5						96	24	8	64	32	32																																	
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья			5				96	26	6	64	32	32																																	
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4				108	28	8	72	36	36																																	
ОП.05	Метрология и стандартизация	5						96	26	6	64	32	32																																	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			4				108	30	6	72	36	36																																	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	7						120	36	6	78	26	52																																	
ОП.08	Охрана труда			6				51	13	2	36	18	18																																	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			4			3	102	26	8	68	34	34																								48	14	2	32	16	16				
ОП.10	Товароведение продовольственных товаров	6						105	29	4	72	36	36																																	

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Распределение по курсам и семестрам

с 2 Семестр 4, 18 нед										Курс 3 Семестр 5, 16 нед										Курс 3 Семестр 6, 18 нед										Курс 4 Семестр 7, 13 нед										Курс 4 Семестр 8, нед										ЦК	Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка	
Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть
54			36							54			36							54			36							54			36																					
																																																			70.37%	29.63%	70.37%	29.63%
972	274	50	648	270	378					864	238	50	576	192	364			20		972	274	50	648	216	412			20		702	184	50	468	130	338																3078	1296	2052	864
126	50	4	72		72					112	42	6	64		64					126	52	2	72		72					91	35	4	52		52																630	257	420	128
																																																			64		48	
																																																			64		48	
54	14	4	36		36					48	10	6	32		32					54	16	2	36		36					39	9	4	26		26																178	65	162	
72	36		36		36					64	32		32		32					72	36		36		36					52	26		26		26																324		162	
																																																				96		64
																																																				96		64
216	62	10	144	72	72																																														312	192	208	128
108	30	6	72	36	36																																														108	96	72	64
108	32	4	72	36	36																																														108		72	
																																																			96		64	
																																																				96		64
630	162	36	432	198	234					752	196	44	512	192	300			20		846	222	48	576	216	340			20		611	149	46	416	130	286																2136	847	1424	608
270	70	20	180	90	90					288	76	20	192	96	96					156	42	6	108	54	54					120	36	6	78	26	52																624	354	416	238
																																																			74	22	50	14
										96	24	8	64	32	32																																				68	28	46	18
										96	26	6	64	32	32																																				68	28	46	18
108	28	8	72	36	36																																														70	38	44	28
										96	26	6	64	32	32																																				60	36	40	24
108	30	6	72	36	36																																														77	31	48	24
																														120	36	6	78	26	52																54	66	38	40
																				51	13	2	36	18	18																										51		36	
54	12	6	36	18	18																																														102		68	
																				105	29	4	72	36	36																											105		72

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Курс 1																								Кур
											Обязательная							Семестр 1										Семестр 2										Семестр 3						
												в том числе						16 нед										23 нед										16 нед						
																						в том числе										в том числе										в том числе						
		Экзамены	Зачеты	Дифферр. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект
ПМ	Профессиональные модули	12	3	15		2		2005	505	122	1378	470	868			40																															
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2	2					360	92	16	252	108	144																																		
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	4						360	92	16	252	108	144																																		
УП.01	Учебная практика. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		4		РП	☐	час	72			72	нед	2					час				нед						час				нед						час				нед					
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности). Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		4		РП	☐	час	108			108	нед	3					час				нед						час				нед						час				нед					
ПМ.01.ЭК	Экзамен (квалификационный)	4																																													
	Всего часов с учетом практик							540			432																																				
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	2		2		1		464	120	24	320	96	204			20																															
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	5				5		464	120	24	320	96	204			20																															
УП.02	Учебная практика. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			6	РП	☐	час	36			36	нед	1					час				нед						час				нед						час				нед					
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности). Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			6	РП	☐	час	36			36	нед	1					час				нед						час				нед						час				нед					
ПМ.02.ЭК	Экзамен (квалификационный)	6																																													
	Всего часов с учетом практик							536			392																																				
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	2		2		1		324	88	20	216	72	124			20																															
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	6				6		324	88	20	216	72	124			20																															
УП.03	Учебная практика. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			6	РП	☐	час	72			72	нед	2					час				нед						час				нед						час				нед					
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности). Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			6	РП	☐	час	108			108	нед	3					час				нед						час				нед						час				нед					
ПМ.03.ЭК	Экзамен (квалификационный)	6																																													
	Всего часов с учетом практик							504			396																																				
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	1	2				255	55	24	176	62	114																																		
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7	6					255	55	24	176	62	114																																		
УП.04	Учебная практика. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			8	РП	☐	час	72			72	нед	2					час				нед						час				нед						час				нед					
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности). Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			8	РП	☐	час	108			108	нед	3					час				нед						час				нед						час				нед					
ПМ.04.ЭК	Экзамен (квалификационный)	8																																													
	Всего часов с учетом практик							435			356																																				
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	1		3				252	62	10	180	54	126																																		
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			6				252	62	10	180	54	126																																		

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Распределение по курсам и семестрам																																																		ЦК	Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка	
рс 2										Курс 3																				Курс 4																								
Семестр 4										Семестр 5										Семестр 6										Семестр 7										Семестр 8														
18 нед										16 нед										18 нед										13 нед										нед														
				в том числе										в том числе										в том числе										в том числе										в том числе										
Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть
360	92	16	252	108	144					464	120	24	320	96	204			20		690	180	42	468	162	286			20		491	113	40	338	104	234																1512	493	1008	370
360	92	16	252	108	144																																														206	154	127	125
360	92	16	252	108	144																																														206	154	127	125
час			72	нед	2					час				нед						час				нед						час				нед						час				нед							72		72	
час			108	нед	3					час				нед						час				нед						час				нед						час				нед							108		108	
										464	120	24	320	96	204			20																																	402	62	192	128
										464	120	24	320	96	204			20																																	402	62	192	128
час				нед						час				нед						час			36	нед	1					час				нед						час				нед							36		36	
час				нед						час				нед						час			36	нед	1					час				нед						час				нед							36		36	
																				324	88	20	216	72	124			20																							222	102	216	
																				324	88	20	216	72	124			20																							222	102	216	
час				нед						час				нед						час			72	нед	2					час				нед						час				нед							72		72	
час				нед						час				нед						час			108	нед	3					час				нед						час				нед							108		108	
																				114	30	12	72	36	36					141	25	12	104	26	78																255		176	
																				114	30	12	72	36	36					141	25	12	104	26	78																255		176	
час				нед						час				нед						час				нед						час				нед						час			72	нед	2						72		72	
час				нед						час				нед						час				нед						час				нед						час			108	нед	3						108		108	
																				252	62	10	180	54	126																										252		180	
																				252	62	10	180	54	126																										252		180	

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.												Курс 1																		Курс
												Обязательная								Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3					
													в том числе							16 нед								23 нед								16 нед					
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе						Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе						Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе					
																						Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект					Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект					Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект
УП.05	Учебная практика. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов			7	РП	☐	час	72			72	нед	2					час				нед						час				нед						час				нед					
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности). Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов			7	РП	☐	час	36			36	нед	1					час				нед						час				нед						час				нед					
ПМ.05.ЭК	Экзамен (квалификационный)	7																																											
	Всего часов с учетом практик							360			288																																		
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	2		2				175	42	16	117	39	78																																	
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	7						175	42	16	117	39	78																																	
УП.06	Учебная практика. Организация работы структурного подразделения			8	РП	☐	час	72			72	нед	2					час				нед						час				нед						час				нед					
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности). Организация работы структурного подразделения			8	РП	☐	час	72			72	нед	2					час				нед						час				нед						час				нед					
ПМ.06.ЭК	Экзамен (квалификационный)	8																																											
	Всего часов с учетом практик							319			261																																		
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	1		3				175	46	12	117	39	78																																	
МДК.07.01	Основы профессии Повар			7				175	46	12	117	39	78																																	
УП.07	Учебная практика.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)			8	РП	☐	час	72			72	нед	2					час				нед						час				нед						час				нед					
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности). Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)			8	РП	☐	час	72			72	нед	2					час				нед						час				нед						час				нед					
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	8																																											
	Всего часов с учетом практик							319			261																																		
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики						час	1008			1008	нед	28					час				нед						час				нед						час				нед					
	Учебная практика						час	468			468	нед	13					час				нед						час				нед						час				нед					
	Концентрированная						час	468			468	нед	13					час				нед						час				нед						час				нед					
	Рассредоточенная						час					нед						час				нед						час				нед						час				нед					
	Производственная (по профилю специальности) практика						час	540			540	нед	15					час				нед						час				нед						час				нед					
	Концентрированная						час	540			540	нед	15					час				нед						час				нед						час				нед					
	Рассредоточенная						час					нед						час				нед						час				нед						час				нед					
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8	РП	☐	час	144			144	нед	4					час				нед						час				нед						час				нед					
	Государственная итоговая аттестация																																												
	Подготовка выпускной квалификационной работы						час	144			144	нед	4					час				нед						час				нед						час				нед					
	Защита выпускной квалификационной работы						час	72			72	нед	2					час				нед						час				нед						час				нед					
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О										100								50									50																	
	в т.ч. в период обучения по циклам										100								50									50																	
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП										250																												50					
	в т.ч. в период обучения по циклам										250																												50					
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	27	9	36		2	18	6130	1810		4320	2006	2134	140		40	20	814	228		576	422	126	28			10	1192	354		828	502	278	48			10	814	238		576	274	238	64			
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	27	9	36		2	18	6480	1810	350	4320	2006	2134	140		40	20	864	228	50	576	422	126	28			10	1242	354	50	828	502	278	48			10	864	238	50	576	274	238	64			
	Экзамены (без учета физ. культуры)																			2									6									2								
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																							2								
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																			1									8									3								
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																														
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																														

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Распределение по курсам и семестрам

ЦК	Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка	
	Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть
	72		72	
	36		36	
	175		117	
	175		117	
	72		72	
	72		72	
		175		117
		175		117
	72		72	
	72		72	
	144		144	
	144		144	
	72		72	
	5184	1296	3456	864
	5184	1296	3456	864