Центральный союз потребительских обществ Российской Федерации

Утверждаю

Ректор

С.С. Гиль

31.08.2017

Протокол №1

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации "Российский университет кооперации" Саранский кооперативный институт (филиал)

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.2010 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** 2017

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 384

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											
																		16 нед										23 нед										16 нед											
												в том числе										в том числе										в том числе										в том числе									
		Экзамены	Зачеты	Дифф. 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
1	2	3	4	5	6	7	8	10	12	13	15	16	17	18	19	20	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	55
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																	54			36							54			36							54			36						
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	10		11			12	2106	702		1404	851	467	86			10	864	283		576	350	200	26			5	1242	409		828	501	267	60			5										
НО	Начальное общее образование																																														
*																																															
ОО	Основное общее образование																																														
*																																															
СО	Среднее (полное) общее образование	10		11			12	2106	702		1404	851	467	86			10	864	283		576	350	200	26			5	1242	409		828	501	267	60			5										
БД	Базовые дисциплины	6		9			9	1633	542		1091	618	461	12				677	225		452	250	198	4				956	317		639	368	263	8													
БД.01	Русский язык	12						117	39		78	40	38					48	16		32	16	16					69	23		46	24	22														
БД.02	Литература	12						175	58		117	78	39					72	24		48	32	16					103	34		69	46	23														
БД.03	Иностранный язык			2			1	175	58		117		117					72	24		48		48					103	34		69		69														
БД.04	Математика	12						234	78		156	100	56					96	32		64	40	24					138	46		92	60	32														
БД.04	История			2			1	175	58		117	78	39					72	24		48	32	16					103	34		69	46	23														
БД.05	Физическая культура			2			1	175	58		117	11	106					72	24		48	6	42					103	34		69	5	64														
БД.06	Основы безопасности жизнедеятельности			2			1	105	35		70	40	30					36	12		24	16	8					69	23		46	24	22														
БД.07	Физика			2			1	100	33		67	55		12				24	8		16	12		4				76	25		51	43		8													
БД.08	Обществознание (включая экономику и право)			2			1	161	53		108	88	20					89	29		60	40	20					72	24		48	48															
БД.09	География			2			1	108	36		72	72						48	16		32	32						60	20		40	40															
БД.10	Экология			2			1	54	18		36	28	8					24	8		16	12	4					30	10		20	16	4														
БД.12	Астрономия			2			1	54	18		36	28	8					24	8		16	12	4					30	10		20	16	4														
*																																															
ПД	Профильные дисциплины	4		1			1	420	140		280	206		74				168	56		112	90		22				252	84		168	116		52													
ПД.01	Информатика			2			1	150	50		100	38		62				48	16		32	16		16				102	34		68	22		46													
ПД.02	Химия	12						162	54		108	96		12				72	24		48	42		6				90	30		60	54		6													
ПД.03	Биология	12						108	36		72	72						48	16		32	32						60	20		40	40															
*																																															
ПОО	Предлагаемые ОО			1			2	53	20		33	27	6				10	19	2		12	10	2				5	34	8		21	17	4				5										
ПОО.1	Основы проектной деятельности			2			12	53	20		33	27	6				10	19	2		12	10	2				5	34	8		21	17	4				5										
*																																															
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	13	7	27		3	10	4374	1458		2916	1085	1714	36		81																						864	288		576	274	302				
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		7	4			5	887	339		548	130	418																									336	112		224	98	126				
ОГСЭ.01	Основы философии		3					64	16		48	32	16																									64	16		48	32	16				
ОГСЭ.02	История		3					64	16		48	32	16																									64	16		48	32	16				
ОГСЭ.03	Иностранный язык			8			34567	243	81		162		162																									48	16		32		32				
ОГСЭ.04	Физическая культура		34567	8				324	162		162	2	160																									64	32		32	2	30				
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи			3				96	32		64	32	32																									96	32		64	32	32				
ОГСЭ.06	Основы социологии и политологии			4				96	32		64	32	32																																		
*																																															
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	3		1			1	504	168		336	168	168																									288	96		192	96	96				
ЕН.01	Математика	4					3	204	68		136	68	68																									96	32		64	32	32				
ЕН.02	Экологические основы природопользования			4				108	36		72	36	36																																		
ЕН.03	Химия	3						96	32		64	32	32																									96	32		64	32	32				
ЕН.04	Информатика	3						96	32		64	32	32																									96	32		64	32	32				
*																																															

Распределение по курсам и семестрам

Курс 2										Курс 3										Курс 4																					
Семестр 4										Семестр 5										Семестр 6										Семестр 7								Семестр 8							
18 нед										14 1/2 нед										17 нед										11 нед								4 1/2 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
56	57	58	59	60	61	62	63	64	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	110
54			36							54			36							54			36							54			36							54			36						
972	324		648	270	342	36				783	261		522	160	331			31		918	306		612	212	376			24		594	198		396	122	248			26		243	81		162	47	115				
222	86		136	32	104					127	52		75		75					101	45		56		56					68	30		38		38					33	14		19		19				
54	18		36		36					69	23		46		46					33	11		22		22					24	8		16		16					15	5		10		10				
72	36		36		36					58	29		29		29					68	34		34		34					44	22		22		22					18	9		9		9				
96	32		64	32	32																																												
216	72		144	72	72																																												
108	36		72	36	36																																												
108	36		72	36	36																																												

П	Профессиональный цикл	10		22		3	4	2983	951		2032	787	1128	36		81																						240	80		160	80	80				
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	5		5		1	1	981	327		654	314	278	36		26																						144	48		96	48	48				
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			3				96	32		64	32	32																									96	32		64	32	32				
ОП.02	Физиология питания	5						96	32		64	32	32																																		
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья			5				96	32		64	32	32																																		
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4						108	36		72	36		36																																	
ОП.05	Метрология и стандартизация	6						96	32		64	32	32																																		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			4				108	36		72	36	36																																		
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	7				7		117	39		78	26	26			26																															
ОП.08	Охрана труда			6				54	18		36	18	18																																		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			4			3	102	34		68	34	34																									48	16		32	16	16				
ОП.10	Товароведение продовольственных товаров	6						108	36		72	36	36																																		
*																																																	
ПМ	Профессиональные модули	5		17		2	3	2002	624		1378	473	850			55																						96	32		64	32	32				
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1		2			1	360	108		252	108	144																									96	32		64	32	32				
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	4					3	360	108		252	108	144																									96	32		64	32	32				
МДК*																																																	
УП.01.01	Учебная практика. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			4			РП		час		108	нед	3					час			нед																		час			нед					
УП*																																																	
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности). Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			4			РП		час		72	нед	2					час			нед																		час			нед					
ПП*																																																	
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен																																																
	Всего часов с учетом практик							540			432																																						
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	1		2		1		464	145		319	96	192			31																															
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	5				5		464	145		319	96	192			31																															
МДК*																																																	
УП.02.01	Учебная практика. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			5			РП		час		36	нед	1					час			нед																		час			нед					
УП*																																																	
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности). Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			5			РП		час		36	нед	1					час			нед																		час			нед					
ПП*																																																	
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен																																																
	Всего часов с учетом практик							536			391																																						
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	1		2		1		307	103		204	72	108			24																															
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	6				6		307	103		204	72	108			24																															
МДК*																																																	
УП.03.01	Учебная практика. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			6			РП		час		72	нед	2					час			нед																		час			нед					

534	166		368	166	166	36				656	209		447	160	256			31		817	261		556	212	320			24		526	168		358	122	210			26		210	67		143	47	96				
270	90		180	90	54	36				192	64		128	64	64					258	86		172	86	86					117	39		78	26	26			26											
										96	32		64	32	32																																	
										96	32		64	32	32																																	
108	36		72	36		36																																										
																				96	32		64	32	32																							
108	36		72	36	36																																											
																														117	39		78	26	26			26											
																				54	18		36	18	18																							
54	18		36	18	18																																											
																				108	36		72	36	36																							

264	76		188	76	112					464	145		319	96	192			31		559	175		384	126	234			24		409	129		280	96	184					210	67		143	47	96				
264	76		188	76	112																																											
264	76		188	76	112																																											

час			108	нед	3					час				нед						час				нед						час				нед						час				нед				

час			72	нед	2					час				нед						час				нед						час				нед						час				нед				

										464	145		319	96	192			31																														
										464	145		319	96	192			31																														

час				нед						час		36	нед	1						час				нед						час				нед						час				нед				

час				нед						час		36	нед	1						час				нед						час				нед						час				нед				

																				307	103		204	72	108			24																				
																				307	103		204	72	108			24																				

час				нед						час			нед							час			72	нед	2					час				нед						час				нед				

УП*																																															
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности). Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			6			РП		час		72	нед	2				час			нед				час			нед				час			нед												
ПП*																																															
ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен																																														
	Всего часов с учетом практик							451			348																																				
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1		2				255	79		176	62	114																																		
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7						255	79		176	62	114																																		
МДК*																																															
УП.04.01	Учебная практика.Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			7			РП		час		72	нед	2				час			нед				час			нед				час			нед												
УП*																																															
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности). Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			7			РП		час		108	нед	3				час			нед				час			нед				час			нед												
ПП*																																															
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен																																														
	Всего часов с учетом практик							435			356																																				
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов			3				252	72		180	54	126																																		
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			6				252	72		180	54	126																																		
МДК*																																															
УП.05.01	Учебная практика. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов			6			РП		час		72	нед	2				час			нед				час			нед				час			нед												
УП*																																															
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности). Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов			6			РП		час		36	нед	1				час			нед				час			нед				час			нед												
ПП*																																															
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен																																														
	Всего часов с учетом практик							360			288																																				
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	1		2			1	175	58		117	39	78																																		
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	8					7	175	58		117	39	78																																		
МДК*																																															
УП.06.01	Учебная практика. Управление структурным подразделением организации			8			РП		час		72	нед	2				час			нед				час			нед				час			нед												
УП*																																															
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности). Управление структурным подразделением организации			8			РП		час		72	нед	2				час			нед				час			нед				час			нед												
ПП*																																															
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен																																														
	Всего часов с учетом практик							319			261																																				
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих			3			1	189	59		130	42	88																																		
МДК.07.01	Основы профессии Повар			8			7	189	59		130	42	88																																		
МДК*																																															

| | | |

| | | |

| | | |