Утверждаю
Ректор
профессор Теплов В. И.
06.09.2017

План одобрен Ученым советом университета
Протокол № 1 от 06.09.2017

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Автономная некоммерческая организация высшего образования 'Белгородский университет кооперации, экономики и права'
Ставропольский институт кооперации (филиал)

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 — *код*
Технология продукции общественного питания — *наименование специальности*

по программе базовой подготовки основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация: Техник-технолог

форма обучения Очная **Срок получения СПО по ППССЗ** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2018

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: Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максимальная учебная нагрузка: Обяз. часть	Вар. часть	Обязательная учебная нагрузка: Обяз. часть	Вар. часть
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																				
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4		10				2106	602	100	1404	170	930	304			18				
СО	Среднее (полное) общее образование	4		10				2106	602	100	1404	170	930	304			18				
БД	Базовые дисциплины	3		7				1431	409	68	954	112	842								
БД.01	Литература	2						177	46	13	118		118								
БД.02	Русский язык	2						117	33	6	78		78								
БД.03	Иностранный язык			2				176	49	10	117		117								
БД.04	История			2				175	43	15	117	56	61								
БД.05	Математика	2						285	79	16	190		190								
БД.06	Физическая культура			12				175	58		117		117								
БД.07	Основы безопасности жизнедеятельности			1				105	31	4	70	34	36								
БД.08	Астрономия			2				81	25	2	54		54								
БД.09	Родной язык			2				140	45	2	93	22	71								
ПД	Профильные дисциплины	1		2				609	175	28	406	36	66	304			18				
ПД.01	Биология			1				153	43	8	102	36	66				6				
ПД.02	Информатика			2				189	56	7	126			126			6				
ПД.03	Химия	2						267	76	13	178			178			6				
ПОО	Дополнительные учебные дисциплины			1				66	18	4	44	22	22					66		44	
ПОО.02	Кооперативы в экономике и социальной жизни общества			2				66	18	4	44	22	22					66		44	
																		70,37%	29,63%	70,37%	29,63%
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	24	15	19		2		4374	1158	300	2916	934	1014	928		40		3078	1296	2052	864
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	2	9	2				800	242	26	532	48	484					630	170	420	112
ОГСЭ.01	Основы философии	4						58	4	6	48	16	32					58		48	
ОГСЭ.02	История	3						64	10	6	48	16	32					64		48	
ОГСЭ.03	Иностранный язык		4-6	7				184	18	4	162		162					184		162	
ОГСЭ.04	Физическая культура		3-6	7				324	162		162		162					324		162	
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи		4					100	30	6	64		64						100		64
ОГСЭ.06	История потребительской кооперации России		3					70	18	4	48	16	32						70		48
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	2	1	1				360	98	22	240	112	112	16				312	48	208	32
ЕН.01	Математика	3						124	36	8	80	32	48					124		80	
ЕН.02	Экологические основы природопользования			3				96	28	4	64	32	32					96		64	
ЕН.03	Химия	3						92	20	8	64	32	32					92		64	
ЕН.04	Информатика		3					48	14	2	32	16		16					48		32
П	Профессиональный цикл	20	5	16		2		3214	818	252	2144	774	418	912		40		2136	1078	1424	720
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	8	1	5				1318	370	82	866	360	244	262				624	694	416	450
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3						70	18	4	48	16		32				70		48	
ОП.02	Физиология питания	5						79	41	4	34	16	18					79		34	
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	5						62	26	4	32	16	16					62		32	
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			7				75	17	10	48	18		30				75		48	
ОП.05	Метрология и стандартизация	4						72	16	6	50	18	32					72		50	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			5				64	26	4	34	16	18					64		34	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			4				64	10	4	50	18	32					64		50	
ОП.08	Охрана труда	4						68	10	6	52	18	34					68		52	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	4						70	2		68	34	34					70		68	
ОП.10	Контроль качества продукции и услуг		7					143	31	10	102	34		68					143		102
ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания	56						327	69	18	240	108		132					327		240
ОП.12	Введение в специальность			3				56	22	2	32	16	16						56		32
ОП.13	Товароведение продовольственных товаров			4				168	82	10	76	32	44						168		76
ПМ	Профессиональные модули	12	4	11		2		1896	448	170	1278	414	174	650		40		1512	384	1008	270
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2		1				210	64	10	136	34		102				210		136	
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	4						210	64	10	136	34		102				210		136	
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)			6	РП	☐	час	144			144	нед	4					144		144	
ПМ.01.ЭК	Экзамен (квалификационный)	6																			
	Всего часов с учетом практик							354			280										
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	2		1				294	82	26	186	34		152				294		186	
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	7						294	82	26	186	34		152				294		186	
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)			7	РП	☐	час	144			144	нед	4					144		144	
ПМ.02.ЭК	Экзамен (квалификационный)	7																			
	Всего часов с учетом практик							438			330										
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	2	1	1		1		320	52	24	244	80		144		20		320		244	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	6	5			6		320	52	24	244	80		144		20		320		244	
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)			6	РП	☐	час	180			180	нед	5					180		180	
ПМ.03.ЭК	Экзамен (квалификационный)	6																			
	Всего часов с учетом практик							500			424										
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2		1				306	112	14	180	60		120				306		180	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6						306	112	14	180	60		120				306		180	
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)			7	РП	☐	час	72			72	нед	2					72		72	
ПМ.04.ЭК	Экзамен (квалификационный)	7																			
	Всего часов с учетом практик							378			252										
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	1		2				138	22	14	102	34		68				138		102	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			7				138	22	14	102	34		68				138		102	
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)			7	РП	☐	час	72			72	нед	2					72		72	
ПМ.05.ЭК	Экзамен (квалификационный)	7																			
	Всего часов с учетом практик							210			174										
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	2	3	1		1		488	84	70	334	140	174			20		104	384	64	270
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации		5					104	30	10	64	32	32					104		64	
МДК.06.02	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	7	56			7		384	54	60	270	108	142			20			384		270
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)			7	РП	☐	час	36			36	нед	1					36		36	
ПМ.06.ЭК	Экзамен (квалификационный)	7																			
	Всего часов с учетом практик							524			370										
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	1		3				140	32	12	96	32		64				140		96	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"			3				140	32	12	96	32		64				140		96	
УП.07.01	Учебная практика			4	РП	☐	час	252			252	нед	7					252		252	
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)			7	РП	☐	час	108			108	нед	3					108		108	
ПМ.07.ЭК	Экзамен (квалификационный)	7																			
	Всего часов с учетом практик							500			456										
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики						час	1008			1008	нед	28								
	Учебная практика						час	252			252	нед	7								

Распределение по курсам и семестрам

Курс 1, Семестр 1 (17 нед)

Индекс	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект
Итого час/нед	54			36						
ОП	918	249	51	612	104	424	84			6
СО	918	249	51	612	104	424	84			6
БД	639	175	38	426	68	358				
БД.01	102	25	9	68		68				
БД.02	51	15	2	34		34				
БД.03	77	22	4	51		51				
БД.04	102	25	9	68	34	34				
БД.05	126	32	10	84		84				
БД.06	76	25		51		51				
БД.07	105	31	4	70	34	36				
ПД	279	74	13	186	36	66	84			6
ПД.01	153	37	8	102	36	66				6
ПД.03	126	37	5	84			84			
ПП.01.01	час				нед					
ПП.02.01	час				нед					
ПП.03.01	час				нед					
ПП.04.01	час				нед					
ПП.05.01	час				нед					
ПП.06.01	час				нед					
УП.07.01	час				нед					
ПП.07.01	час				нед					
Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	час				нед					
Учебная практика	час				нед					

Курс 1, Семестр 2 (22 нед)

Индекс	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект
Итого час/нед	54			36						
ОП	1188	335	49	792	66	506	220			12
СО	1188	335	49	792	66	506	220			12
БД	792	234	30	528	44	484				
БД.01	75	21	4	50		50				
БД.02	66	18	4	44		44				
БД.03	99	27	6	66		66				
БД.04	73	18	6	49	22	27				
БД.05	159	47	6	106		106				
БД.06	99	33		66		66				
БД.08	81	25	2	54		54				
БД.09	140	45	2	93	22	71				
ПД	330	83	15	220			220			12
ПД.02	189	50	7	126			126			6
ПД.03	141	33	8	94			94			6
ПОО	66	18	4	44	22	22				
ПОО.02	66	18	4	44	22	22				
ПП.01.01	час				нед					
ПП.02.01	час				нед					
ПП.03.01	час				нед					
ПП.04.01	час				нед					
ПП.05.01	час				нед					
ПП.06.01	час				нед					
УП.07.01	час				нед					
ПП.07.01	час				нед					
Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	час				нед					
Учебная практика	час				нед					

Курс 2, Семестр 3 (16 нед)

Индекс	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект
Итого час/нед	54			36						
ПП	864	238	50	576	208	256	112			
ОГСЭ	238	68	10	160	32	128				
ОГСЭ.02	64	10	6	48	16	32				
ОГСЭ.03	40	8		32		32				
ОГСЭ.04	64	32		32		32				
ОГСЭ.06	70	18	4	48	16	32				
ЕН	360	98	22	240	112	112	16			
ЕН.01	124	36	8	80	32	48				
ЕН.02	96	28	4	64	32	32				
ЕН.03	92	20	8	64	32	32				
ЕН.04	48	14	2	32	16		16			
П	266	72	18	176	64	16	96			
ОП	126	40	6	80	32	16	32			
ОП.01	70	18	4	48	16		32			
ОП.12	56	22	2	32	16	16				
ПМ	140	32	12	96	32		64			
ПП.01.01	час				нед					
ПП.02.01	час				нед					
ПП.03.01	час				нед					
ПП.04.01	час				нед					
ПП.05.01	час				нед					
ПП.06.01	час				нед					
ПМ.07	140	32	12	96	32		64			
МДК.07.01	140	32	12	96	32		64			
УП.07.01	час				нед					
ПП.07.01	час				нед					
Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	час				нед					
Учебная практика	час				нед					

Курс 2, Семестр 4 (17 нед)

Индекс	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект
Итого час/нед	54			36						
ПП	918	256	50	612	170	340	102			
ОГСЭ	266	72	14	180	16	164				
ОГСЭ.01	58	4	6	48	16	32				
ОГСЭ.03	40	4	2	34		34				
ОГСЭ.04	68	34		34		34				
ОГСЭ.05	100	30	6	64		64				
П	652	184	36	432	154	176	102			
ОП	442	120	26	296	120	176				
ОП.05	72	16	6	50	18	32				
ОП.07	64	10	4	50	18	32				
ОП.08	68	10	6	52	18	34				
ОП.09	70	2		68	34	34				
ОП.13	168	82	10	76	32	44				
ПМ	210	64	10	136	34		102			
ПМ.01	210	64	10	136	34		102			
МДК.01.01	210	64	10	136	34		102			
ПП.01.01	час				нед					
ПП.02.01	час				нед					
ПП.03.01	час				нед					
ПП.04.01	час				нед					
ПП.05.01	час				нед					
ПП.06.01	час				нед					
УП.07.01	час			252	нед	7				
ПП.07.01	час				нед					
Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	час			252	нед	7				
Учебная практика	час			252	нед	7				

Курс 3, Семестр 5 (16 нед)

Индекс	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект
Итого час/нед	54			36						
ПП	864	238	50	576	208	180	188			
ОГСЭ	98	34		64		64				
ОГСЭ.03	34	2		32		32				
ОГСЭ.04	64	32		32		32				
П	766	204	50	512	208	116	188			
ОП	370	130	20	220	96	52	72			
ОП.02	79	41	4	34	16	18				
ОП.03	62	26	4	32	16	16				
ОП.06	64	26	4	34	16	18				
ОП.11	165	37	8	120	48		72			
ПМ	396	74	30	292	112	64	116			
ПП.01.01	час				нед					
ПП.02.01	час				нед					
ПМ.03	210	20	10	180	64		116			
МДК.03.01	210	20	10	180	64		116			
ПП.03.01	час				нед					
ПП.04.01	час				нед					
ПП.05.01	час				нед					
ПМ.06	186	54	20	112	48	64				
МДК.06.01	104	30	10	64	32	32				
МДК.06.02	82	24	10	48	16	32				
ПП.06.01	час				нед					
УП.07.01	час				нед					
ПП.07.01	час				нед					
Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	час				нед					
Учебная практика	час				нед					

Курс 3, Семестр 6 (15 нед)

Индекс	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект
Итого час/нед	54			36						
ПП	810	220	50	540	178	134	208		20	
ОГСЭ	94	32	2	60		60				
ОГСЭ.03	34	2	2	30		30				
ОГСЭ.04	60	30		30		30				
П	716	188	48	480	178	74	208		20	
ОП	162	32	10	120	60		60			
ОП.11	162	32	10	120	60		60			
ПМ	554	156	38	360	118	74	148		20	
ПП.01.01	час			144	нед	4				
ПП.02.01	час				нед					
ПМ.03	110	32	14	64	16		28		20	
МДК.03.01	110	32	14	64	16		28		20	
ПП.03.01	час			180	нед	5				
ПМ.04	306	112	14	180	60		120			
МДК.04.01	306	112	14	180	60		120			
ПП.04.01	час				нед					
ПП.05.01	час				нед					
ПМ.06	138	12	10	116	42	74				
МДК.06.02	138	12	10	116	42	74				
ПП.06.01	час				нед					
УП.07.01	час				нед					
ПП.07.01	час				нед					
Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	час			324	нед	9				
Учебная практика	час				нед					

Курс 4, Семестр 7 (17 нед)

Индекс	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект
Итого час/нед	54			36						
ПП	918	206	100	612	170	104	318		20	
ОГСЭ	104	36		68		68				
ОГСЭ.03	36	2		34		34				
ОГСЭ.04	68	34		34		34				
П	814	170	100	544	170	36	318		20	
ОП	218	48	20	150	52		98			
ОП.04	75	17	10	48	18		30			
ОП.10	143	31	10	102	34		68			
ПМ	596	122	80	394	118	36	220		20	
ПП.01.01	час				нед					
ПМ.02	294	82	26	186	34		152			
МДК.02.01	294	82	26	186	34		152			
ПП.02.01	час			144	нед	4				
ПП.03.01	час				нед					
ПП.04.01	час			72	нед	2				
ПМ.05	138	22	14	102	34		68			
МДК.05.01	138	22	14	102	34		68			
ПП.05.01	час			72	нед	2				
ПМ.06	164	18	40	106	50	36			20	
МДК.06.02	164	18	40	106	50	36			20	
ПП.06.01	час			36	нед	1				
УП.07.01	час				нед					
ПП.07.01	час			108	нед	3				
Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	час			432	нед	12				
Учебная практика	час				нед					

Курс 4, Семестр 8 (нед)

Индекс	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект
ПП.01.01	час				нед					
ПП.02.01	час				нед					
ПП.03.01	час				нед					
ПП.04.01	час				нед					
ПП.05.01	час				нед					
ПП.06.01	час				нед					
УП.07.01	час				нед					
ПП.07.01	час				нед					
Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	час				нед					
Учебная практика	час				нед					

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект (входит в с.р.)
	Концентрированная						час	252			252	нед	7				
	Рассредоточенная						час					нед					
	Производственная (по профилю специальности) практика						час	756			756	нед	21				
	Концентрированная						час	756			756	нед	21				
	Рассредоточенная						час					нед					
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8	РП	☐	час	144			144	нед	4				
	Государственная итоговая аттестация						час	216			216	нед	6				
	Подготовка выпускной квалификационной работы						час	144			144	нед	4				
	Защита выпускной квалификационной работы						час	72			72	нед	2				
	Государственный экзамен не предусмотрен						час					нед					
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О							100									
	в т.ч. в период обучения по циклам							100									
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП							300									
	в т.ч. в период обучения по циклам							300									
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	28	15	29		2		6080	1760		4320	1104	1944	1232		40	18
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	28	15	29		2		6480	1760	400	4320	1104	1944	1232		40	18
	Экзамены (без учета физ. культуры)																
	Зачеты (без учета физ. культуры)																
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																

Распределение по курсам и семестрам — Курс 1

Наименование	Семестр 1 (17 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Семестр 2 (22 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект
Концентрированная	час				нед						час				нед					
Рассредоточенная	час				нед						час				нед					
Производственная (по профилю специальности) практика	час				нед						час				нед					
Концентрированная	час				нед						час				нед					
Рассредоточенная	час				нед						час				нед					
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	час				нед						час				нед					
Государственная итоговая аттестация	час				нед						час				нед					
Подготовка выпускной квалификационной работы	час				нед						час				нед					
Защита выпускной квалификационной работы	час				нед						час				нед					
Государственный экзамен не предусмотрен	час				нед						час				нед					
КОНСУЛЬТАЦИИ по О	51										49									
в т.ч. в период обучения по циклам	51										49									
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																				
в т.ч. в период обучения по циклам																				
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	867	249		612	104	424	84			6	1139	335		792	66	506	220			12
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	918	249	51	612	104	424	84			6	1188	335	49	792	66	506	220			12
Экзамены (без учета физ. культуры)											3									
Зачеты (без учета физ. культуры)																				
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	2										6									
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																				
Курсовые работы (без учета физ. культуры)																				

Курс 2

Наименование	Семестр 3 (16 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Семестр 4 (17 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект
Концентрированная	час				нед						час			252	нед	7				
Рассредоточенная	час				нед						час				нед					
Производственная (по профилю специальности) практика	час				нед						час				нед					
Концентрированная	час				нед						час				нед					
Рассредоточенная	час				нед						час				нед					
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	час				нед						час				нед					
Государственная итоговая аттестация	час				нед						час				нед					
Подготовка выпускной квалификационной работы	час				нед						час				нед					
Защита выпускной квалификационной работы	час				нед						час				нед					
Государственный экзамен не предусмотрен	час				нед						час				нед					
КОНСУЛЬТАЦИИ по О																				
в т.ч. в период обучения по циклам																				
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП	50										50									
в т.ч. в период обучения по циклам	50										50									
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	814	238		576	208	256	112				868	256		612	170	340	102			
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	864	238	50	576	208	256	112				918	256	50	612	170	340	102			
Экзамены (без учета физ. культуры)	4										4									
Зачеты (без учета физ. культуры)	2										2									
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	3										3									
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																				
Курсовые работы (без учета физ. культуры)																				

Курс 3

Наименование	Семестр 5 (16 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Семестр 6 (15 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект
Концентрированная	час				нед						час				нед					
Рассредоточенная	час				нед						час				нед					
Производственная (по профилю специальности) практика	час				нед						час			324	нед	9				
Концентрированная	час				нед						час			324	нед	9				
Рассредоточенная	час				нед						час				нед					
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	час				нед						час				нед					
Государственная итоговая аттестация	час				нед						час				нед					
Подготовка выпускной квалификационной работы	час				нед						час				нед					
Защита выпускной квалификационной работы	час				нед						час				нед					
Государственный экзамен не предусмотрен	час				нед						час				нед					
КОНСУЛЬТАЦИИ по О																				
в т.ч. в период обучения по циклам																				
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП	50										50									
в т.ч. в период обучения по циклам	50										50									
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	814	238		576	208	180	188				760	220		540	178	134	208		20	
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	864	238	50	576	208	180	188				810	220	50	540	178	134	208		20	
Экзамены (без учета физ. культуры)	3										4									
Зачеты (без учета физ. культуры)	4										2									
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	1										2									
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																				
Курсовые работы (без учета физ. культуры)											1									

Курс 4

Наименование	Семестр 7 (17 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Семестр 8 (нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максимальная учебная нагрузка: Обяз. часть	Вар. часть	Обязательная учебная нагрузка: Обяз. часть	Вар. часть
Концентрированная	час				нед						час				нед									
Рассредоточенная	час				нед						час				нед									
Производственная (по профилю специальности) практика	час			432	нед	12					час				нед									
Концентрированная	час			432	нед	12					час				нед									
Рассредоточенная	час				нед						час				нед									
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	час				нед						час			144	нед	4					144		144	
Государственная итоговая аттестация	час				нед						час			216	нед	6								
Подготовка выпускной квалификационной работы	час				нед						час			144	нед	4					144		144	
Защита выпускной квалификационной работы	час				нед						час			72	нед	2					72		72	
Государственный экзамен не предусмотрен	час				нед						час				нед									
КОНСУЛЬТАЦИИ по О																								
в т.ч. в период обучения по циклам																								
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП	100																							
в т.ч. в период обучения по циклам	100																							
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	818	206		612	170	104	318		20												5184	1296	3456	864
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	918	206	100	612	170	104	318		20												5184	1296	3456	864
Экзамены (без учета физ. культуры)	6																							
Зачеты (без учета физ. культуры)	1																							
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	8										1													
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																								
Курсовые работы (без учета физ. культуры)	1																							

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) Автономной некоммерческой организации высшего образования «Белгородский университет кооперации, экономики и права» (БУКЭП) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 , зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23 июля 2014 г.), 19.02.10 Технология продукции общественного питания, а также на основе следующих нормативных документов: 1.Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ); 2.Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в редакции Приказов Минобрнауки России от 22 января 2014 года № 31, от 15 декабря 2014 г. № 1580); 3.Приказ Минобрнауки РФ от 29 октября 2013г. № 1199 «Об утверждении Перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования»; 4.Приказ Минобрнауки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»; 5.Приказ Министерства обороны и Министерства образования и науки №96/134 от 24 февраля 2010г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 12.04.2010 №16866); 6.Письмо Минобрнауки РФ от 17.03.2015г. № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»; 7.Приказ Минобрнауки РФ от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования». 8.Приказ Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (в редакции Приказов Минобрнауки России от 29 декабря 2014 года № 1654, от 31 декабря 2015 года № 1578);9.Устав Белгородского университета кооперации, экономики и права.

2.Организация учебного процесса и режим занятий. Учебный процесс в университете по программам подготовки специалистов среднего звена реализуется на основе требований Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования. Учебный год начинается 1 сентября и делится на 2 семестра. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки очной формы обучения составляет 36 академических часов в неделю. Учебная неделя составляет шесть дней. Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 8-11 недель, в том числе не менее 2-х недель в зимний период. Продолжительность академического часа - 45 минут. Перерывы между академическими часами составляют - 5 минут, между парами - 10 минут, также предусмотрены два больших перерыва для питания длительностью по 35 минут каждый. Экзаменационные сессии организуются в соответствии с утвержденным календарным учебным графиком и требованиями ФГОС относительно продолжительности промежуточной аттестации, проводятся согласно расписанию. Согласно ФГОС СПО объем обязательной части циклов ППССЗ составляет 3078 часа, в том числе 2052 часов обязательных учебных занятий. На вариативную часть ППССЗ выделено 1296 часа, в том числе 864 часов обязательных учебных занятий. Обязательная часть профессионального цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы -48 часов. По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях). Контроль успеваемости и качества подготовки обучающихся проводится с целью определения уровня качества усвоения ими учебного материала, степени достижения поставленной цели обучения, стимулирования самостоятельной работы студентов и включает текущий и промежуточный контроль, а также государственную итоговую аттестацию выпускников. В Белгородском университете кооперации, экономики и права порядок проведения текущего контроля и промежуточной аттестации определяются Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденным Ученым советом университета 09.09.2015 года, которое разработано в соответствии с законодательством Российской Федерации в области образования. Текущий контроль проводится по всем дисциплинам, предусмотренным учебным планом по специальности и организуется в период теоретического обучения студента. Текущий контроль осуществляется в процессе проведения практических, семинарских, лабораторных занятий и определяется оценками «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно. Обобщение результатов текущего контроля проводится в период аттестационных недель. Промежуточная аттестация студентов включает в себя сдачу экзаменов и зачетов, защиту курсовых работ, защиту отчетов по практикам, предусмотренным учебным планом специальности. При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации ППССЗ) является экзамен (квалификационный) - оценка результатов обучения с участием работодателей. По итогам экзамена (квалификационного) выпускнику присваивается рабочая профессия. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность студента к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППССЗ» ФГОС СПО, итогом проверки является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен /не освоен» с указанием оценки. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации студентов не превышает 8 экзаменов в учебном году, количество зачетов – 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре. Учебный план предусматривает следующие комплексные формы контроля: 1. Комплексный экзамен: «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности»; 2. Комплексный экзамен: МДК. 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», МДК. 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»; 3. Комплексный квалификационный экзамен по модулям: ПМ. 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»; 4. Комплексный экзамен по дисциплине "Литература", "Русский язык". Итоговая аттестация осуществляется в виде защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Учебный план предусматривает выполнение курсовой работы по дисциплине «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (в 6 семестре в объеме 20 аудиторных часов), по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» (в 7 семестре в объеме 20 аудиторных часов). Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Учебная практика и производственная практика проводятся университетом при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно в соответствии с календарным учебным графиком. Организация и проведение практик проводится в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы подготовки специалистов среднего звена. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Преддипломная практика направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

3.Общеобразовательный цикл. Общеобразовательный цикл реализуется в соответствии с профилем обучения на основании Письма Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования». Общеобразовательная подготовка реализуется на 1 курсе.Дисциплины общеобразовательного цикла делятся на базовые и профильные. Базовыми дисциплинами являются Литература, Русский язык, Иностранный язык, История, Математика, Физическая культура, Основы безопасности жизнедеятельности, Астрономия, Родной язык. Профильными дисциплинами являются: Биология, Информатика, Химия. В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта по дисциплинам Биология, Информатика, Химия.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

4.Формирование вариативной части ППССЗ Вариативная часть программы подготовки специалистов среднего звена направлена на расширение и (или) углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получение дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечение конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования по направлению подготовки/специальности высшего образования «Технология продукции общественного питания. Вариативная часть Федерального государственного образовательного стандарта по специальности распределена следующим образом: Общий гуманитарный и социально-экономический цикл дисциплины: «Русский язык и культура речи» (100); «История потребительской кооперации России» (70); Математический и общий естественнонаучный цикл дисциплины «Информатика»(48); Профессиональный цикл. Общеобразовательные дисциплины «Контроль качества продукции и услуг» (143) «Оборудование предприятий общественного питания» (327) «Введение в специальность» (56) Товароведение продовольственных товаров (168); Профессиональные модули. Организация работы структурного подразделения дисциплина "Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания" (384). Перечисленные учебные дисциплины введены с целью дополнить и закрепить необходимые знания и навыки будущего специалиста в профессиональной сфере.
5. Государственная итоговая аттестация. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы (дипломной работы) содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы (дипломной работы) определяются университетом на основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968) и Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного Ученым советом университета.

Согласовано		
Первый проректор		Е.В. Исаенко
Проректор по учебно-методической работе		М.В. Солдатченко
Начальник отдела организации учебного процесса Учебно-методического центра		О.Н. Гореликова
Директор института		В.Н. Глаз
Зав. кафедрой технологии общественного питания и товароведения		В.Е. Понамарева