Утверждаю
Ректор
В.И. Бакайтис
29.06.2018

Ученым советом
Протокол № 12 от 29.06.2018

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Частное образовательное учреждение высшего образования Центросоюза Российской Федерации

"Сибирский университет потребительской кооперации"

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания
код *наименование специальности*

по программе базовой подготовки среднее общее образование
Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация: Техник-технолог

форма обучения Очная **Срок получения СПО по ППССЗ** 2г 10м **год начала подготовки по УП** 2016

профиль получаемого профессионального образования
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 384

19.02.10 Технология продукции общественного питания, срок получения СПО по ППССЗ: 2 года 10 месяцев, год начала подготовки 2016

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации: Экзамены | Зачеты | Дифф. зачеты | Курсовые проекты | Курсовые работы | Другие | Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная | Самост.(с.р.-инд.) | Обязательная: Всего | Лекции, уроки | в том числе: Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Курс. проектир. | Индивид. проект (входит в с.р.) | Распределение по курсам и семестрам. Курс 1. Семестр 1 (13 нед): Максим. | Самост. | Обязательная | в том числе: Лекции, уроки | Пр.-занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Курс. проектир. | Индивид. проект | Семестр 2 (16 нед): Максим. | Самост. | Обязательная | в том числе: Лекции, уроки | Пр.-занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Курс. проектир. | Индивид. проект | Курс 2. Семестр 3 (13 нед): Максим. | Самост. | Обязательная | в том числе: Лекции, уроки | Пр.-занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Курс. проектир. | Индивид. проект | Семестр 4 (18 нед): Максим. | Самост. | Обязательная | в том числе: Лекции, уроки | Пр.-занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Курс. проектир. | Индивид. проект | Курс 3. Семестр 5 (13 1/3 нед): Максим. | Самост. | Обязательная | в том числе: Лекции, уроки | Пр.-занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Курс. проектир. | Индивид. проект | Семестр 6 (7 2/3 нед): Максим. | Самост. | Обязательная | в том числе: Лекции, уроки | Пр.-занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Курс. проектир. | Индивид. проект | ЦК | Максимальная учебная нагрузка: Обяз. часть | Вар. часть | Обязательная учебная нагрузка: Обяз. часть | Вар. часть |
|---|---|---

19.02.10 Технология продукции общественного питания, срок получения СПО по ППССЗ: 2 года 10 месяцев, год начала подготовки 2016

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.-ил.)	Обязательная: Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект (входит в с.р.)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	14	16	17	18	19	22	24
ПП*																
ПМ.03.ЭК	Экзамен (квалификационный)	2														
	Всего часов с учетом практик							599		480						
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2		2				424	136	288	144	72	72			
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4						424	136	288	144	72	72			
МДК*																
УП.04.01	Учебная практика			4	РП		час	72		72	нед	2				
УП*																
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4	РП		час	144		144	нед	4				
ПП*																
ПМ.04.ЭК	Экзамен (квалификационный)	4														
	Всего часов с учетом практик							640		504						
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	2		2				166	60	106	26	40	40			
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	5						166	60	106	26	40	40			
МДК*																
УП.05.01	Учебная практика			5	РП		час	36		36	нед	1				
УП*																
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)			5	РП		час	72		72	нед	2				
ПП*																
ПМ.05.ЭК	Экзамен (квалификационный)	5														
	Всего часов с учетом практик							274		214						
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	1		3				138	46	92	46	46				
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации			6				138	46	92	46	46				
МДК*																
УП.06.01	Учебная практика			6	РП		час	36		36	нед	1				
УП*																
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)			6	РП		час	36		36	нед	1				
ПП*																
ПМ.06.ЭК	Экзамен (квалификационный)	6														
	Всего часов с учетом практик							210		164						
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	1		3				224	72	152	56	96				
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"			6				224	72	152	56	96				
МДК*																
УП.07.01	Учебная практика			6	РП		час	36		36	нед	1				
УП*																
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)			6	РП		час	108		108	нед	3				
ПП*																
ПМ.07.ЭК	Экзамен (квалификационный)	6														
	Всего часов с учетом практик							368		296						
ПМ*																
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики						час	1008		1008	нед	28				
	Учебная практика						час	360		360	нед	10				
	Концентрированная						час	360		360	нед	10				
	Рассредоточенная						час				нед					
	Производственная (по профилю специальности) практика						час	648		648	нед	18				
	Концентрированная						час	648		648	нед	18				
	Рассредоточенная						час				нед					
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			6	РП		час	144		144	нед	4				
	Государственная итоговая аттестация						час	216		216	нед	6				
ГИА	Подготовка выпускной квалификационной работы						час	144		144	нед	4				
ГИА	Защита выпускной квалификационной работы						час	72		72	нед	2				
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О															
	в т.ч. в период обучения по циклам															
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП							300								
	в т.ч. в период обучения по циклам							300								
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ и МДК	21	5	29		1		4374	1458	2916	1213	1217	466		20	
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ и МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	21	5	29		1		4374	1458	2916	1213	1217	466		20	

Распределение по курсам и семестрам

Индекс	Курс 1, Семестр 1 (13 нед): Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр-занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Курс 1, Семестр 2 (16 нед): Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр-занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект
1	25	26	28	29	30	31	32	35	37	38	39	41	42	43	44	45	48	50
ПП*																		
ПМ.03.ЭК																		
ПМ.04																		
МДК.04.01																		
МДК*																		
УП.04.01	час			нед						час			нед					
УП*																		
ПП.04.01	час			нед						час			нед					
ПП*																		
ПМ.04.ЭК																		
ПМ.05																		
МДК.05.01																		
МДК*																		
УП.05.01	час			нед						час			нед					
УП*																		
ПП.05.01	час			нед						час			нед					
ПП*																		
ПМ.05.ЭК																		
ПМ.06																		
МДК.06.01																		
МДК*																		
УП.06.01	час			нед						час			нед					
УП*																		
ПП.06.01	час			нед						час			нед					
ПП*																		
ПМ.06.ЭК																		
ПМ.07																		
МДК.07.01																		
МДК*																		
УП.07.01	час			нед						час			нед					
УП*																		
ПП.07.01	час			нед						час			нед					
ПП*																		
ПМ.07.ЭК																		
ПМ*																		
	час		108	нед	3					час		252	нед	7				
	час		36	нед	1					час		108	нед	3				
	час		36	нед	1					час		108	нед	3				
	час			нед						час			нед					
	час		72	нед	2					час		144	нед	4				
	час		72	нед	2					час		144	нед	4				
	час			нед						час			нед					
ПДП	час			нед						час			нед					
	час			нед						час			нед					
ГИА	час			нед						час			нед					
ГИА	час			нед						час			нед					
	50									50								
	50									50								
	702	234	468	207	159	102			20	864	288	576	232	212	112			20
	702	234	468	207	159	102			20	864	288	576	232	212	112			20
	Экзамены (без учета физ. культуры)			3						3								
	Зачеты (без учета физ. культуры)																	
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)			4						5								
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																	
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)									1								

Индекс	Курс 2, Семестр 3 (13 нед): Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр-занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Курс 2, Семестр 4 (18 нед): Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр-занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект
1	51	52	54	55	56	57	58	61	63	64	65	67	68	69	70	71	74	76
ПП*																		
ПМ.03.ЭК																		
ПМ.04										424	136	288	144	72	72			
МДК.04.01										424	136	288	144	72	72			
МДК*																		
УП.04.01	час			нед						час		72	нед	2				
УП*																		
ПП.04.01	час			нед						час		144	нед	4				
ПП*																		
ПМ.04.ЭК																		
ПМ.05																		
МДК.05.01																		
МДК*																		
УП.05.01	час			нед						час			нед					
УП*																		
ПП.05.01	час			нед						час			нед					
ПП*																		
ПМ.05.ЭК																		
ПМ.06																		
МДК.06.01																		
МДК*																		
УП.06.01	час			нед						час			нед					
УП*																		
ПП.06.01	час			нед						час			нед					
ПП*																		
ПМ.06.ЭК																		
ПМ.07																		
МДК.07.01																		
МДК*																		
УП.07.01	час			нед						час			нед					
УП*																		
ПП.07.01	час			нед						час			нед					
ПП*																		
ПМ.07.ЭК																		
ПМ*																		
	час		108	нед	3					час		216	нед	6				
	час		36	нед	1					час		72	нед	2				
	час		36	нед	1					час		72	нед	2				
	час			нед						час			нед					
	час		72	нед	2					час		144	нед	4				
	час		72	нед	2					час		144	нед	4				
	час			нед						час			нед					
ПДП	час			нед						час			нед					
	час			нед						час			нед					
ГИА	час			нед						час			нед					
ГИА	час			нед						час			нед					
	50									50								
	50									50								
	702	234	468	212	188	68				972	324	648	276	228	144			
	702	234	468	212	188	68				972	324	648	276	228	144			
	Экзамены (без учета физ. культуры)			3						3								
	Зачеты (без учета физ. культуры)																	
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)			4						5								
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																	
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																	

Индекс	Курс 3, Семестр 5 (13 1/3 нед): Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр-занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Курс 3, Семестр 6 (7 2/3 нед): Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр-занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	ЦК	Максимальная учебная нагрузка: Обяз. часть	Максимальная учебная нагрузка: Вар. часть	Обязательная учебная нагрузка: Обяз. часть	Обязательная учебная нагрузка: Вар. часть
1	77	78	80	81	82	83	84	87	89	90	91	93	94	95	96	97	100	102	311	312	313	314	315
ПП*																							
ПМ.03.ЭК																			28				
ПМ.04																				384	40	254	34
МДК.04.01																			28	384	40	254	34
МДК*																							
УП.04.01	час			нед						час			нед						28	72		72	
УП*																							
ПП.04.01	час			нед						час			нед						28	144		144	
ПП*																							
ПМ.04.ЭК																			28				
ПМ.05	166	60	106	26	40	40														146	20	90	16
МДК.05.01	166	60	106	26	40	40													28	146	20	90	16
МДК*																							
УП.05.01	час	36	нед	1						час			нед						28	36		36	
УП*																							
ПП.05.01	час	72	нед	2						час			нед						28	72		72	
ПП*																							
ПМ.05.ЭК																			28				
ПМ.06										138	46	92	46	46						118	20	80	12
МДК.06.01										138	46	92	46	46					10	118	20	80	12
МДК*																							
УП.06.01	час			нед						час	36		нед	1					10	36		36	
УП*																							
ПП.06.01	час			нед						час	36		нед	1					10	36		36	
ПП*																							
ПМ.06.ЭК																			10				
ПМ.07										224	72	152	56	96						194	30	134	18
МДК.07.01										224	72	152	56	96					28	194	30	134	18
МДК*																							
УП.07.01	час			нед						час	36		нед	1					28	36		36	
УП*																							
ПП.07.01	час			нед						час	108		нед	3					28	108		108	
ПП*																							
ПМ.07.ЭК																			28				
ПМ*																							
	час		108	нед	3					час		216	нед	6									
	час		36	нед	1					час		72	нед	2									
	час		36	нед	1					час		72	нед	2									
	час			нед						час			нед										
	час		72	нед	2					час		144	нед	4									
	час		72	нед	2					час		144	нед	4									
	час			нед						час			нед										
ПДП	час			нед						час		144	нед	4					28	144		144	
	час			нед						час		216	нед	6									
ГИА	час			нед						час		144	нед	4					28	144		144	
ГИА	час			нед						час		72	нед	2					28	72		72	
	50									50													
	50									50													
	720	240	480	184	256	40				414	138	276	102	174						3078	1296	2052	864
	720	240	480	184	256	40				414	138	276	102	174						3078	1296	2052	864
	Экзамены (без учета физ. культуры)			4						2													
	Зачеты (без учета физ. культуры)																						
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)			2						8													
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																						
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																						

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1.Нормативная база реализации программы подготовки специалистов среднего звена

1.1. Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена разработан Частным образовательным учреждением высшего образования Центросоюза Российской Федерации "Сибирский Университет потребительской кооперации» на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384 (зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации от 23.07.2014 г., рег. № 33234), а также на основе следующих нормативных документов:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12. 2012 г. № 273-ФЗ);
- Приказа Минобрнауки РФ от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (в редакции от 29.06.2017 г. N 613);
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 17.11.2017 г.);
- Письма Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015 г. N 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта и получаемой профессии и специальности среднего профессионального образования»;
- Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 г. N 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (ред. от 18.08.2016 г.);
- Устава Сибирского университета потребительской кооперации.

2. Организация учебного процесса и режим занятий

2.1. Организация учебного процесса в университете по программам подготовки специалистов среднего звена реализуется на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2.2. В соответствии с календарным учебным графиком начало учебного года первого сентября.

Максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность академического часа – 45 минут.

Большая перемена -30 минут.

Учебная неделя составляет шесть дней.

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 8-11 недель, в том числе две недели в зимний период.

2.3. Экзаменационная сессия организуется в соответствии с утвержденным календарным учебным графиком и требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования проводится согласно расписанию.

2.4. В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования объём обязательной части учебных циклов ППССЗ составляет 4374 часов, в том числе 2916 часа обязательных учебных занятий.

На вариативную часть ППССЗ выделено 1296 часов, в том числе 864 часа обязательных учебных занятий.

3. Программа подготовки специалистов среднего звена

3.1. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ предусматривает изучение обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура".

"Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

3.2. Обязательная часть базовой подготовки профессионального цикла предусматривает изучение дисциплины

«Безопасность жизнедеятельности».

Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов

Для подгрупп девушек 48 часов, отведённые на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», используется на освоение основ медицинских знаний.

3.3. Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

3.4. Экзамен (квалификационный) проводится непосредственно по завершению обучения по профессиональному модулю в последнем семестре его освоения.

По итогам экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» присваивается рабочая профессия «Повар».

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме - 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем ведущим данную дисциплину самостоятельно.

3.5. Учебный план предусматривает выполнение курсовой работы в объеме 20 часов аудиторных занятий в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

3.6. Текущий и промежуточный контроль успеваемости обучающихся проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися учебного материала, степени достижения поставленной цели обучения и стимулирования самостоятельной работы.

Текущий контроль осуществляется в процессе проведения практических, лабораторных занятий определяется оценками: «5» -отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» неудовлетворительно.

Промежуточная аттестации обучающихся проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

Количество экзаменов не превышает 8 в год, количество зачетов 10, в указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Комплексные экзамены проводятся по следующим дисциплинам:

-«Метрология и стандартизация» и «Товароведение продовольственных товаров»;

-«Безопасность пищевых продуктов и основы здорового питания» и «Организация хранения и контроль запасов и сырья»;

-«Охрана труда» и «Оборудование предприятий общественного питания».

4. Формирование вариативной части ППССЗ

4.1. Часы вариативной части, выделенные Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (1296 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе 864 часа обязательных учебных занятий), дают возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Часы вариативной части распределены следующим образом:

- в цикл общепрофессиональных дисциплин добавлены часы учебным дисциплинам обязательной части и введены учебные дисциплины: «Бухгалтерский учет в общественном питании», «Товароведение продовольственных товаров», «Безопасность пищевых продуктов и основы здорового питания», «Кулинария народов мира», (вариативная часть составляет 1059 максимальной учебной нагрузки);

- в цикл профессиональных модулей вариативная часть составляет 237 часов максимальной учебной нагрузки.

5. Формы проведения государственной итоговой аттестации

5.1. Государственная итоговая аттестация включает подготовку (4 недели) и защиту выпускной квалификационной работы (2 недели).

5.2. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены Положением университета на основе Приказа Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 17.11.2017 г.).

5.3. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена.

Согласовано		
Проректор по учебной работе		Е.И.Леоненко
Заместитель проректора по учебной работе - начальник учебно-методического управления		Е.В.Добровольская
Декан торгово-технологического факультета		Ю.Ю.Миллер
Заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания		С.Ю.Глебова