## Утверждаю Ректор

профессор Теплов В. И.

План одобрен Ученым советом университета
Протокол № 13 от 24.06.2015



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

	прогр	аммы подготові	ки специалистов средн	его звена		
Автономная некоммер	оческая организация в	ысшего профе	ссионального образо	ования "Бепгог	оодский университет кооперац	IMN
	экономики и права	1227	Курский институ	15 200		4,
	masengreen market and a second		ательного учреждения (органи.		777 17 (4371)	
		•	3F 2 1864 30 F	2 <b>2</b>		
	по специа	льности средне	го профессионального	образования		
19.02.10	Технология продукции об	бщественного п	итания			
код	наименование специальности				· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	NAMES OF TAXABLE PARTY CO.
по программе базовой подгот уровень образования основ	овки ное общее образование					
квалификация:	Техник-технолог					
форма обучения	Заочная	Срок получени	я СПО по ППССЗ:	4г 10м	год начала подготовки по УП	2015
профиль получаемого профес	ссионального образовани	RN	естественнонаучный	2		•
		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	при реализации программы ср	еднего общего образо	рвания	******
Приказ об утверждении ФГОС	от 22.	04.2014 №	384		•	

		Фо	ормы пр	омежу	точной	аттеста	ации				Учебн	ая нагр	зка обу	чающих	(СЯ, Ч.		Ţ																	Pa			10 курсан	ч																	Максима	пьная	Обяза	тельная
	-		_	<u>a</u>	_	Ι.	a6.	T		·			Обязате.	пьная		<u> </u>			T		Курс 1 в т	ом числ	e	Ι.	+	Π		ку	рс 2 в том	числе	_		1	1		Kypc 3	гом числ	e	1.		Т	L	Курс 4 в т	ом чис	ле	Π.				Kypc !	5 в том чи	сле	Τ.		учебн нагру	ная	уче	ебная рузка
Наименование циклов, разделов, Индекс дисциплин, профессиональных модулей, МДК,	., 를	2	зачеть	роект	работь	письм.	H.	á	льная	.н.		ž	B T0	м числе	<u> </u>	<u>÷</u>	3 c.p.)	ξ	. i	N N	В	Вид	HATMA GMD	TIDOEKI	Ę	Б.	ъная	OK K	Z	RNT RNT RNT RNT RNT RNT RNT RNT RNT RNT	Э.	проект	ž	ь .	льная оки	2 2	ВИТ	HATMA GMD.	проект	ξ	Б	15Ная	Z Z	ВИТ	нятия	проект	ξ	Б	тьная	NOKY NA	ВИТ	нятия	проект	цк				
практик	Экзаме	Заче	фер.	OBble	совые	повые сонтр.	ние	Друг	эксима	oct.(c.	Bcero	и, уро	заняти	занят	инар. Тятия	троект	кодит	Макс	Camo	мзаге	.занят	5. заня	4ap. 3a	ивид.	Макс	Само	бязате	тии, ус	.занят	5. 3aH9 4ab. 3a	проеп.	јивид.	Макс	Camo	эязате	33H9T	5. заня	łар. за проеі	іивид.	Макс	Само	бязате	чии, у <sub>т</sub>	5. заня	нар. за	трое тивид.	Макс	Само	бязате	тии, ук	. заня	нар. за	троет		Обяз.	Вар.	Обяз. часть	
			Д	Kypc	Ϋ́	M T	Домап		Σ	Самс		Лекци	Ę.	Лаб.	B B	Kypc.	8 8		٥	5   ¥	E	Лаб	Kypc Kypc	NAPA AH			ŏ	Лекі	2	Семи	Kypc	ZH			2   5		Лаб	Kypc Kypc	Z			ŏ	1 5	Лаб	Семи	Kypc NHZ			ŏ	Jekt	Лаб	Семин	NHP		часть	часть	часть	часть
1 2	_	4		6	7	8	9	10	-	13	=	18	19	20	21	22					9 30	31 3	32 33	3 35	36	_	39	40	41	42 43	3 44	46	47	48 5	50 51	1 52	53	54 55	57	58	59	61 6	2 63	64	65 6	66 68	69	70	72	73 74	4 75	76 7	7 79	146	147	148	149	150
3 ОП ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА 4 НО Начальное общее образование	=		11			4		+	2106	1946	160	74	86	+	$\perp$	+	+	1828 1	668 16	50 74	4 86		+	+	278	278		$\overline{\Box}$		+	+	$\vdash$	+	+	+	+	$\overline{H}$	+	$\perp$		+	$\frac{\perp}{\parallel}$	+		+	+	┢			+	+		$\frac{\bot}{\Box}$	┆				<del>     </del>
6 *												'																																														
8 OO Основное общее образование 9 *	+								l			l																				Ш							Ш																			
17			=			4			-	_	160	74	86				_	1828 1			_				+	278											П											Ш					Ш					
<ul><li>13 БД Базовые дисциплины</li><li>14 БД.1 Русский язык и литература</li></ul>	2	_	9	$\dashv$		3	-	+	_	1571 265	116 10	56	60 10	$\dashv$	+	$\dashv$	_	1457 1 95	_	_	6 60	+	+	+	_	230 180		$\vdash$	+	+	+	Н	+	+	+	+	H	+	+	_	+	+	+	$\dashv$	+	+	┢	H		+	+		+	-				
15 БД.2 Иностранный язык 16 БД.3 История		_	1			1			199	189 163	10	8	10 6					199 1 177 1	189 1	.0	10							П											$\Box$									H										
17 БД.4 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	0 2		1			1			_	209		8	6	1	+	1	_	173 1		$\neg$	6		$\top$	$\dagger$	50	50		$\Box$		$\top$	1	Н					H	$\top$	$\top$		1				+													
18 БД.5 Физическая культура		_	1							163		4			_		_	167 1	_	4 4	_			1								Ħ	_				Ш		П		_	1						Ш										
<ol> <li>БД.6 Основы безопасности жизнедеятельности</li> <li>БД.7 Экология</li> </ol>		_	1						56	88 42	14	6 8	6				_	100 E	_	2 6 4 8	_											Н																										
<ul> <li>21 БД.8 Обществознание (включая экономику и право)</li> <li>22 БД.9 Физика</li> </ul>	)	_	1			1	-	+		132 176	6 18	4 10	_	-	-	_	_	138 1 194 1	_	5 4 .8 10	_		-	-	+	+		H		-	+	Н			+	-	Н	-	+		-	+								-			+					
23 БД.10 География 24 БД.11 Естествознание			1							104	8	4	4				_	112 1 46	_	8 4	4							П											$\Box$									H										
25 *			1				!	!	10		<u> </u>		- 1		_	- !		10	10   0	<u>, i .</u>	1-1				1						!		_ '	-!-		-					_	- !				-	1		- 1	-								
	1		2	$\dashv$		1		+	_	375 118	_	18 6	26 8	+	+	$\dashv$	_	371 3 132 1	_	4 18	8 26		+	+	48	48		Н	-	+	┿	H	+	+	+	┿	H	+	+	_	+	+	+	$\vdash$	+	-		Н		+	╁		+	-				
29 ПД.2 Информатика 30 ПД.3 Химия	2	_	1			1				136	12 18	2	10 8				_	100 i	_	2 2	10				48	48		H											$\perp$			1						Н										
31 *							1	1	133	121	10	10	• 1					155   1		0   10	0 0			-	-	-	1	-															-					1 1			-							
33 ПОО Предлагаемые ОО 34 *	+								<u> </u>			l																				Щ							Щ								<u> </u>											
36			1						4274	1 2724	- 40 l	224	100	1							_				1440	. [400.6]	1.00	1 00 1		42.1	_		l .	45cl 4	co I oc	3 I 60	Last			205	745	450 T 6		20.1			067	Local	460	02   25	2   50			_				27,81%
37 ПП ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА 39 ОГСЭ Общий гуманитарный и социально-	╪	6	2	_	2		$\frac{1}{1}$	+	864	Ì	106	48	192 58	114	+	+	┿	+	+	+	+	+	+	$\frac{\perp}{1}$	431	381	160	88	60	12	+	Ħ	1316 1	_	60 82	0 14	18	+	+	905 129	Ŧ	160 8	50	28	Ŧ	+	967		160	82 22	2   56		+	-	3078 630	1296 234	78	178
экономический учебный цикл 40 ОГСЭ.1 Основы философии	3		2	$\dashv$			-	+			ш	6	4	$\dashv$	+	$\dashv$	$\dashv$	+	+	+	+	+	+	+	431	301	30	24	20	+	+	-			10 6	5 4	H	+	+	129	113	10	5 10	$\dashv$	+	+	111	95	10	0 0	<u> </u>		+		64	234	10	
41 ОГСЭ.2 История 42 ОГСЭ.3 Иностранный язык	2	3	3	_						50 136		8 18	6 24	$\dashv$	-	-	$\dashv$	-	-	+			-	+	64 52	50 46	_	8	6	-	+	Н	48	38 1	10 4	1 6	Н	-	+	48	36	12	6 6	$\vdash$	-		30	16	14	8 6	5		+		64 178		14 42	
43 ОГСЭ.4 Физическая культура 44 ОГСЭ.5 Русский язык и культура речи	_	2-4	_						324	312 142	12	8	12 6												81	_	2	٠	2			_	_	77 -	4	4	П		П		77	4	4				_	79	2	2	2				324	156	12	14
45 ОГСЭ.6 История потребительской кооперации России		2							_	64	_	8	6	$\dashv$			1	$\exists$							78	_	_	8	6													$\perp$														78		14
46 *  Математический и общий естественнонаучный	й 2	1	, [	1		I	Τ	T	362	306	56	32	24	Т	Т		Т	Т	Т	Т	Т		_	Т	174	146	28	1,,	12	Т	T	П	188 1		28 16	c 12	П	_	П	1	Т	1	Т		Т	1	1	П	1	_	1			Г	312	50	42	14
48 ЕН Учебный цикл 49 ЕН.1 Математика	2	ا تــا	1					+		110		8	6	$\dashv$	+	$\dashv$	$\dashv$	$\dashv$	+	+	+	-	+	+		110		8	6	+	+	Н	100 1	200 2	20 10	0 12	Н	+	+	-	+	+	+	$\vdash$	+	+	┢	H	-	+	+		+	-	124	50	14	
50 EH.2 Экологические основы природопользования 51 EH.3 Химия	3		3						96 92	82 78	_	8	6															Н				_	_	_	14 8 14 8	8 6	Н		Н									Н					$\blacksquare$		96 92		14 14	
52 ЕН.4 Информатика 53 *	_	2							_	36	_	8	6	1			1								50	36	14	8	6										П																	50		14
55 П Профессиональный цикл	19	7	14		2		I	T	3148	2670	478	254	110	114		П	Т	Т		T			Т	T	581	499	82	48	22	12	T	П	935 8	327 10	08 56	6 34	18	Т		776	632	144 7	6 40	28	T		856	712	144	74 14	4 56				2136	1012	342	136
57 ОП Общепрофессиональные дисциплины	_	2	3						_		200	110	56	34	1	$\dashv$	Ī	4	T	Ŧ		$\Box$	$\blacksquare$		336	282	54	32	16	6	T	П	372 3	38 3	34 20	0 14	П	$\blacksquare$	П	128	74	54 2	8 26		1	$\blacksquare$	218	160	58	30	28		H		624	430		54
58 ОП.1 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве  59 ОП.2 Физиология питания	3						_	_	70	56 60	14 10	8	4	6	4	_	4	_	+	+			_	+	70	56	14	8		6	+	Н	70 (	60 1	10 6	5 4	Н	_	+		4	+	-		4	_		$\vdash$					$\perp$		70 79		14	
60 ОП.3 Организация хранения и контроль запасов и сырья	3			1					62		10	6	4		1	1	$\dashv$		+	$\top$	T		$\top$	$\top$	T			П		$\top$					10 6	5 4	H	$\top$	$\Box$		1														62		10	
оп.4 Информационные технологии в профессиональной деятельности	$\top$		5					T	75	47	28	14	$\dashv$	14	$\dashv$	$\top$	$\dashv$	$\dashv$	$\top$	$\top$	T	$\dashv$	$\dagger$	$\dagger$	T	$\top$		$\Box$	$\dashv$	$\top$	T	$\sqcap$	$\dashv$	$\top$	$\top$	$\top$	H	$\top$	$\dagger \dagger$		$\top$	+	$\top$		$\top$	$\top$	75	47	28	14	14	+	$\dagger$	$\vdash$	75		28	$\Box$
62 ОП.5 Метрология и стандартизация	2								_		10	6	4	#	1	#	#	$\dashv$	$\perp$	$\perp$	$\Box$		#	#	72	62	10	6	4	#	1	H	1	1	$\perp$		H	$\perp$	$\Box$		#	$\perp$			+			H					$\Box$		72		10	Ħ
63 ОП.6 Правовые основы профессиональной деятельности	$\perp$		4						64		ш	14	14	_	$\perp$	$\perp$	4	$\perp$	$\perp$	$\perp$	$\perp$		$\perp$	+	$\perp$	$\perp$		$\sqcup$	$\perp$	$\perp$	_	$\sqcup$	$\perp$	$\perp$	$\perp$	_	$\sqcup$	$\perp$	$\sqcup$	64		28 1	4 14		$\perp$	_	_	$\sqcup$		$\perp$	$\perp$		$\perp$	$\sqcup$	64 64		28	$\square$
64 ОП.7 Основы экономики, менеджмента и маркетинга 65 ОП.8 Охрана труда	2		4						68	58		6	4	$\pm$	1	$\dashv$	1	$\perp$	#	#	$\perp$		$\pm$	$^{+}$		58		-	4	#		Ħ	_	#	$\pm$	1	H	土	$\Box$	64	36	26 1	4 12		#			目	_	$\pm$			$\perp$		68		26 10	
66 ОП.9 Безопасность жизнедеятельности 67 ОП.10 Контроль качества продукции и услуг	2	5				L	Ł	$\pm$		60 113		6 16	4	14	_	_	_	_	$\pm$	$\pm$	$\pm$		$\pm$	$\pm$	70	60	10	6	4	$\pm$	$\pm$	⊢		$\pm$	$\pm$	$\pm$	H	$\pm$	╁┤		_	$\pm$		H	$\pm$	$\pm$	143	113	30	16	14	┢	$\pm$		70	143	10	30
68 ОП.11 Оборудование предприятий общественного питания	3								231	217	14	8	6																				231 2	217 1	14 8	6																				231		14
69 ОП.12 Введение в специальность 70 *	-	2							56	46	10	6	4												56	46	10	6	4	Ι		LΤ						Ι	Ш		I							ΙТ								56		10
72 ПМ Профессиональные модули	12	5	11		2				2094	1816	278	144	54	80										1	245	217	28	16	6	6		Ш	563 4	189 7	74 36	6 20	18	Ι		648	558	90 4	8 14	28			638	552	86	44 14	4 28		Ш		1512	582	196	82
Организация процесса приготовления и 74 ПМ.1 приготовление полуфабрикатов для сложной	2		1						210	174	36	18		18											105	91	14	8		6			105	83 2	22 10	0	12								$\top$										210		36	
76 МДК.1.1 Технология приготовления полуфабрикатов для	ля "		+				$\vdash$	+	210	174	36	18	$\dashv$	18	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	105	Ω1	1.4		+	6	+	$\forall$	105	83 2	22 10	0	12	+	$\forall$		+	+	+	H	+	+	$\vdash$	$\frac{1}{1}$	1	+	+	$\vdash$	+	<del>                                     </del>	210		36	$\forall$
76 м:Дк.1.1 сложной кулинарной продукции 77 МДК*	3					l	1	1	1 210	1/4	20	10		10						_1_					105	31	177	l °		۱_			103	~   <sup>2</sup>	10	<u> </u>	12		Ш								<u> </u>								210		30	ш
79 YП*	丁																																																					_				
81 ПП.1.01 Производственная практика (по профилю специальности)			4			РΠ		час	144		144	нед	4					час		не	д				,	ас		нед				$\prod$	час		не,	ед				час		144 н	ед 4				ч	ac		нед					144		144	
82																																																										

84 ПМ.01.ЭК Экзамен (квалификационный) 85 Всего часов с учетом практик	4 34 180
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной	
продукции  МДК.2.1 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ii         4         294 264 30 16 14         294 264 30 16 14         294 30 16 14
90 МДК* 92 УП*	
94 ПП.2.01 Производственная практика (по профилю специальности) 95 ПП*	5 PN 4ac 180 180 Heg 5 4ac Heg 4ac Heg 4ac Heg 4ac Heg 4ac Heg 5 180 180 180
97 ПМ.02.ЭК Экзамен (квалификационный) 98 Всего часов с учетом практик	5 474 210
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной	
# МДК.3.1 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	4 3 4 320 276 44 24 20 160 146 14 8 6 160 130 30 16 14 320 44
# MДK* Un*	
# ПП.3.01 Производственная практика (по профилю специальности)	4 PT 4ac 108 108 Heg 3 4ac Heg 4ac Heg 4ac Heg 4ac Heg 108 Heg 3 4ac Heg 108 108
# ПМ.03.ЭК Экзамен (квалификационный) # Всего часов с учетом практик	5 428 152
# Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных,	2 1 306 280 26 12 14 306 280 26 12 14 306 26
# МДК.4.1 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	й 5 306 280 26 12 14 306 26 26 12 14 306 26 26 12 14 306 26 26 12 31 31 31 31 31 31 31 31 31 31 31 31 31
# MДК* УП*	
# ПП.4.01 Производственная практика (по профилю специальности)	5 PN 4ac 72 72 HEA 2 4ac HEA 4ac HEA 4ac HEA 72 T2 HEA 2 72 T2 T2 T2
# ПМ.04.ЭК Экзамен (квалификационный) # Всего часов с учетом практик	5   1   1   1   1   1   1   1   1   1
# ПМ.5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	1 2 138 108 30 16 14 138 108 30 16 14 138 30
# МДК.5.1 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	X 5 138 108 30 16 14 138 30 30 16 14 138 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30
# MДК*	
# ПП.5.01 Производственная практика (по профилю специальности)  # ПП*	5   PП час 72   72 нед 2 час нед ча
# ПМ.05.ЭК Экзамен (квалификационный) # Всего часов с учетом практик	5
# ПМ.6 Организация работы структурного подразделения	2 4 1 1 1 686 588 98 50 48 1 1 1 1 1 686 588 98 50 48 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
# МДК.6.1 Управление структурным подразделением организации  # МДК.6.2 Организация производства и обслуживания на	3
# МДК* # УП*	
# ПП.6.01 Производственная практика (по профилю специальности)	4 PN 4ac 144 Heg 4 4ac Heg 44 Heg 4 Heg 144 Heg 4 Heg 144 Heg 4 Heg 144 144 144 Heg 14
# ПП* # ПМ.06.ЭК Экзамен (квалификационный)	
# Всего часов с учетом практик  Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	1 3 140 126 14 8 6 140 140 126 14 8 6 140 140 14
# МДК.7.1 Выполнение работ по профессии "Повар"  # МДК*	2 140 126 14 8 6 140 14
# УП.7.01 Учебная практика # УП*	3 РП час 216 216 нед 6 час нед час нед час нед час нед час нед 216 нед 6 час нед 216 216 216
# ПП.7.01 Производственная практика (по профилю специальности)	5 PT 4ac 72 72 HEA 2 4ac HEA 4ac HEA 4ac HEA 72 T2 HEA 2 72 T2 T2 T2 T2
# ПМ.07.ЭК Экзамен (квалификационный) # Всего часов с учетом практик	4 4 428 302
# ПМ* Учебная и производственная (по профилю	час   1008   1008 нед   28 час   нед   час   нед   час   216 нед   6 час   396 нед   11 час   396 нед   11
# специальности) практики  # Учебная практика	час   216   216   нед   6 час   нед   час   нед   час   нед   нед   час   нед   час   нед   нед   нед   нед
# Концентрированная  # Рассредоточенная  Производственная (по профилю	час         216         216         нед
# специальности) практика  # Концентрированная	час     792     792     нед     22     час     нед     час     нед     час     нед     час     нед     час     нед     11     час     396     нед     11     час     396     нед     11       час     792     792     нед     22     час     нед     нед     нед     нед     нед     11     час     396     нед     11
# Рассредоточенная	час     нед   нед   час   нед   час   нед   час   нед   час   нед   час   нед   нед   час   нед   нед   час   нед   час   нед   час   нед   час   нед   не

пдп	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	5	РΠ	час 144	144 нед	4	час	нед	час	нед		час	нед		час	нед		час	144 F	нед 4		144	144
	Государственная итоговая аттестация			час 216	216 нед	д 6	час	нед	час	нед		час	нед		час	нед		час	216 F	нед 6			
	Подготовка выпускной квалификационной работы			час 144	144 нед	4	час	нед	час	нед		час	нед		час	нед		час	144 H	нед 4		144	144
	Защита выпускной квалификационной работы			час 72	72 нед	д 2	час	нед	час	нед		час	нед		час	нед		час	72 H	нед 2		72	72
	Государственный экзамен не предусмотрен			час	нед	1	час	нед	час	нед		час	нед		час	нед		час	F	нед			
	Консультации на каждого обучающегося в учебн	ном году																					
		ном году 26 14 28	2 4	6480 56	80 800 408	3 278 114	1828 1668	160 74 86	1464 1304	160 88 60 1	2	1316 1156 1	160 82 60 18	8	905 745	160 82 50	28	967 80	7 160	82 22	56	5184 129	96 622 178
			2 4	6480 56	580 800 408	3 278 114	1828 1668	160 74 86	1464 1304	160 88 60 1	2	1316 1156 1	160 82 60 18 <b>6</b>	8	905 745	160 82 50	28	967 80	7 160	82 22 <b>5</b>	56	5184 129	96 622 178
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК		2 4	6480 56	800 800 408	3 278 114	1828 1668	160 74 86	1464 1304	160 88 60 1 8 4	2	1316 1156 1	160   82   60   18 6 4	8	905 745	160 82 50 3 1	28	967 80	7 160	82 22 <b>5 2</b>	56	5184 129	96 622 178
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК Экзамены (без учета физ. культуры)		2 4	6480 56	800 800 408	3 278 114	1828 1668	160 74 86 <b>10</b>	1464 1304	160 88 60 1 8 4	2	1316 1156 1	160 82 60 18 6 4 3	8	905 745	160 82 50 3 1 5	28	967 80	7 160	82 22 5 2 7	56	5184 129	96 622 178
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК Экзамены (без учета физ. культуры) Зачеты (без учета физ. культуры)		2 4	6480 56	80 800 408	3 278 114	1828 1668		1464 1304	160 88 60 1 8 4 1	2	1316 1156 1	6 4 3	8	905 745	160 82 50 3 1 5	28	967 80	7 160	82 22 5 2 7	56	5184 129	96 622 178
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК  Экзамены (без учета физ. культуры)  Зачеты (без учета физ. культуры)  Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)		2 4	6480 56	80 800 408	3 278 114	1828 1668		1464 1304	160 88 60 1 8 4 1	2	1316 1156 1	6 4 3	8	905 745	160 82 50 3 1 5	28	967 80	7 160	82 22 5 2 7	56	5184 129	96 622 178
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК  Экзамены (без учета физ. культуры)  Зачеты (без учета физ. культуры)  Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)  Курсовые проекты (без учета физ. культуры)	26 14 28	2 4	6480 56	80 800 408	3 278 114	1828 1668		1464 1304	160 88 60 1 8 4 1	2	1316 1156 1	6 4 3	8	905 745	160 82 50 3 1 5	28	967 80	7 160	82 22 5 2 7	56	5184 129	96 622 178

## 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.), код и наименование специальности 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 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

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. 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 обязательных учебных занятий. На вариативную часть ППССЗ выделено 1296 часа 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, 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. Итоговая аттестация осуществляется в виде защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Учебный план предусматривает выполнение курсовой работы по дисциплине «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания». 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).

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 1курсе. Дисциплины общеобразовательного цикла делятся на базовые и профильные. Базовыми дисциплинами являются: "Русский язык и литература", "Иностранный язык", "История", "Математика: алгебра, начала анализ, геометрия", "Физическая культура", "Основы безопасности жизнедеятельности", "Экология", "Обществознание (вкл. Экономику и право)", "Физика", "География" "Естествознание". Профильными дисциплинами являются: "Биология", "Информатика", "Химия".

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 учебный цикл дисциплины: «Русский язык и культура речи» (156); «История потребительской кооперации России» (78); Математический и общий естественнонаучный учебный цикл дисциплины «Информатика»(50); Профессиональный цикл. Общеобразовательные дисциплины «Контроль качества продукции и услуг» (143) «Оборудование предприятий общественного питания» (231) «Введение в специальность» (56); Профессиональные модули. Организация работы структурного подразделения дисциплина "Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания" (582). Перечисленные учебные дисциплины введены с целью дополнить и закрепить необходимые знания и навыки будущего специалиста в профессиональной сфере.

## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

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 24.06.2015 года. Согласовано Первый проректор по учебной работе Е.В. Исаенко Начальник отдела организации учебного процесса Учебно-методического управления О.Н. Гореликова Директор Курского института кооперации (филиала) Л.А. Пасечко Зав. кафедрой технологии и организации общественного питания Т.С. Коршик