

Утверждаю  
Ректор университета  
Максаев А.А.



План утвержден Ученым советом  
протокол №4 от 18.04.2019

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

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

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

Техник-технолог

форма обучения

Заочная

Срок получения СПО по ППССЗ

4г 6м

год начала подготовки по УП

2019

профиль получаемого профессионального образования

Естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 384

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по учебной работе

Дианова В.Ю.

Начальник Управления  
образовательных программ

Морозова Е.А.

Проректор по учебной работе Казанского  
кооперативного института (филиала)

Мнускина И.В.



	Всего часов с учетом практик																					408	%																				
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горной кулинарной продукции	2	2		1		308		204	24	8	8																			285	23											
МДК.03.01.	Технология приготовления сложной горной кулинарной продукции	4			4		308		204	24	8	8																			285	23											
МДК*																																											
УП.03.	Учебная практика		4				час		72	72	нед				2		час		нед				час		нед				час		72	нед		2	час		нед			72			
УП*																																											
ПП.03.	Производственная практика ( по профилю специальности)		4				час		72	72	нед				2		час		нед				час		нед				час		72	нед		2	час		нед			72			
ПП*																																											
ПМ.03.ЭК.	Квалификационный экзамен	4																																									
	Всего часов с учетом практик																					452	168																				
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	1		2		261		221	40	20	20																			261												
МДК.04.01.	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5	5				261		221	40	20	20																			261												
МДК*																																											
УП.04.	Учебная практика		5				час		72	72	нед				2		час		нед				час		нед				час		72	нед		2	час		нед			72			
УП*																																											
ПП.04.	Производственная практика (по профилю специальности)		5				час		108	108	нед				3		час		нед				час		нед				час		108	нед		3	час		нед			108			
ПП*																																											
ПМ.04.ЭК.	Квалификационный экзамен	5																																									
	Всего часов с учетом практик																					441	220																				
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	1	3				234		218	16	8	8																			234												
МДК.05.01.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		4				234		218	16	8	8																			234												
МДК*																																											
УП.05.	Учебная практика		4				час		72	72	нед				2		час		нед				час		нед				час		72	нед		2	час		нед			72			
УП*																																											
ПП.05.	Производственная практика( по профилю специальности)		4				час		36	36	нед				1		час		нед				час		нед				час		36	нед		1	час		нед			36			
ПП*																																											
ПМ.05.ЭК.	Квалификационный экзамен	4																																									
	Всего часов с учетом практик																					342	124																				
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	2	2				176		160	16	8	8																			176												
МДК.06.01.	Управление структурным подразделением организации	4					176		160	16	8	8																			176												
МДК*																																											
УП.06.	Учебная практика		4				час		72	72	нед				2		час		нед				час		нед				час		72	нед		2	час		нед			72			
УП*																																											
ПП.06.	Производственная практика (по профилю специальности)		4				час		72	72	нед				2		час		нед				час		нед				час		72	нед		2	час		нед			72			
ПП*																																											
ПМ.06.ЭК.	Квалификационный экзамен	4																																									
	Всего часов с учетом практик																					320	160																				
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (166/75 Повар)	1	3				176		156	20	10	10																			176												
МДК.07.01.	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск		5				176		156	20	10	10																			176												
МДК*																																											
УП.07.	Учебная практика		5				час		72	72	нед				2		час		нед				час		нед				час		72	нед		2	час		нед			72			
УП*																																											
ПП.07.	Производственная практика (по профилю специальности)		5				час		108	108	нед				3		час		нед				час		нед				час		108	нед		3	час		нед			108			
ПП*																																											
ПМ.07.ЭК.	Квалификационный экзамен	5																																									
	Всего часов с учетом практик																					356	200																				

	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	час		1008	1008		нед		20		час		нед		час		нед		час		нед		100		нед		5		час		468		нед		13		час		360		нед		10															
	Учебная практика	час		504	504		нед		14		час		нед		час		нед		час		нед		108		нед		3		час		252		нед		7		час		144		нед		4															
	Концентрированная	час		504	504		нед		14		час		нед		час		нед		час		нед		108		нед		3		час		252		нед		7		час		144		нед		4															
	Распредоточенная	час					нед				час		нед		час		нед		час		нед								час						час																							
	Производственная (по профилю специальности) практика	час		504	504		нед		14		час		нед		час		нед		час		нед		72		нед		2		час		216		нед		6		час		216		нед		6															
	Концентрированная	час		504	504		нед		14		час		нед		час		нед		час		нед		72		нед		2		час		216		нед		6		час		216		нед		6															
	Распредоточенная	час					нед				час		нед		час		нед		час		нед								час						час																							
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДИПЛОМНАЯ)			5				час		144	144		нед		4		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		144		нед		4			144														
	Государственная итоговая аттестация	час		216		216		нед		6		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		216		нед		6																		
	Подготовка выпускной квалификационной работы	час		144		144		нед		4		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		144		нед		4			144															
	Защита выпускной квалификационной работы	час		72		72		нед		2		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		72		нед		2			72															
	Подготовка к государственному экзамену	час						нед				час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед																				
	Проведение государственных экзаменов	час						нед				час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед																				
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК		27	8	35	3	11	6480	5774	706	360	310	12		24	8	2106	1988	110	80	18	12											1249	1105	3	196	98	98				1194	1090	104	40	40	24		778	642	136	68	68					5184	1296
	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)																																																									
	Итоговые письм. контр. раб. (без учета физ. культуры)																																																									
	Домашние контр. раб. (без учета физ. культуры)																																																									