

### 3. План учебного процесса ППСЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)			Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
					Максимальная	Самостоятельная работа обучающихся	Обязательная аудиторная			1 курс		2 курс		3 курс	
		Всего занятий	в т. ч.				1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.			
			Зачет	Диф. зачет			Экзамен	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	17 нед. (14Т+3П)	24 нед. (16Т+8П)	16 нед. (12Т+4П)	23 нед. (15Т+8П)	16 нед. (12Т+4П)	17 нед. (12Т+5П)
1	2	4	5	6	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>				<b>828</b>	<b>276</b>	<b>552</b>	<b>424</b>	<b>0</b>	<b>56</b>	<b>112</b>	<b>130</b>	<b>86</b>	<b>84</b>	<b>84</b>
ОГСЭ.01	Основы философии		2		56	8	48	6			48				
ОГСЭ.02	История		3		56	8	48	44				48			
ОГСЭ.03	Иностранный язык		6		194	32	162	162		28	32	24	30	24	24
ОГСЭ.04	Физическая культура		6		324	162	162	160		28	32	24	30	24	24
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи		4		90	30	60	12				34	26		
ОГСЭ.06	Основы методологии исследовательской деятельности		6		54	18	36	28							36
ОГСЭ.07	Конструктор карьеры		5		54	18	36	12						36	
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>				<b>312</b>	<b>104</b>	<b>208</b>	<b>64</b>	<b>0</b>	<b>118</b>	<b>42</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Математика		1		72	24	48			48					
ЕН.02	Экологические основы природопользования		3		72	24	48	16				48			
ЕН.03	Химия			2	168	56	112	48		70	42				
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>				<b>4386</b>	<b>1078</b>	<b>3308</b>	<b>796</b>	<b>40</b>	<b>438</b>	<b>710</b>	<b>398</b>	<b>742</b>	<b>492</b>	<b>528</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>				<b>1242</b>	<b>414</b>	<b>828</b>	<b>262</b>	<b>0</b>	<b>210</b>	<b>164</b>	<b>66</b>	<b>48</b>	<b>144</b>	<b>196</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		1		70	24	46	16		46					
ОП.02	Физиология питания				54	18	36	10		36					

оп.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья		6	174	58	<b>116</b>	18		0				42	74
оп.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		6	168	56	<b>112</b>	32						48	64
оп.05	Метрология и стандартизация		3	100	34	<b>66</b>	20				66			
оп.06	Правовые основы в профессиональной деятельности		6	88	30	<b>58</b>	18							58
оп.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		1к	90	30	<b>60</b>			60					
оп.08	Охрана труда		2(к)	102	34	<b>68</b>	12		32	36				
оп.09	Безопасность жизнедеятельности		2	102	34	<b>68</b>	48			68				
оп.10	Технология приготовления блюд для различных категорий потребителей		2(к)	90	30	<b>60</b>	48			60				
оп.11	Организация обслуживания в общественном питании		5	152	50	<b>102</b>	20					48	54	
оп.12	Введение в специальность		1к	52	16	<b>36</b>	20		36					
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>			<b>3000</b>	<b>664</b>	<b>2336</b>	<b>534</b>	<b>40</b>	<b>228</b>	<b>546</b>	<b>332</b>	<b>694</b>	<b>348</b>	<b>188</b>
пм.01	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		2	<b>420</b>	<b>92</b>	<b>328</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>328</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
мдк.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		2	276	92	<b>184</b>	50	0		184				
УП.01	Учебная практика	2		72		<b>72</b>		0		72				
ПП.01	Производственная практика	2		72		<b>72</b>		0		72				
пм.02	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>		3	<b>426</b>	<b>94</b>	<b>332</b>	<b>74</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>332</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
мдк.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		3	282	94	<b>188</b>	74				188			
УП.02	Учебная практика	3		72		<b>72</b>					72			
ПП.02	Производственная практика	3		72		<b>72</b>					72			
пм.03	<b>Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции</b>		4	<b>441</b>	<b>99</b>	<b>342</b>	<b>130</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>342</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
мдк.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		4	297	99	<b>198</b>	<b>130</b>	20				198		

УП.03	Учебная практика	4			72		72					72			
ПП.03	Производственная практика	4			72		72					72			
пм.04	<b>Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			4	456	104	352	72	0	0	0	0	352	0	0
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			4	312	104	208	72					208		
УП.04	Учебная практика	4			72	0	72						72		
ПП.04	Производственная практика	4			72	0	72						72		
пм.05	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>			5	450	102	348	68	0	0	0	0	0	348	0
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			5	306	102	204	68						204	
УП.05	Учебная практика	5			72	0	72							72	
ПП.05	Производственная практика	5			72	0	72							72	
пм.06	<b>Организация работы структурного подразделения</b>			6	264	76	188	40	20	0	0	0	0	0	188
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации			6	228	76	152	40	20						152
УП.06	Учебная практика	6			36	0	36								36
пм.07	<b>Выполнение работ по профессии 16675 Повар</b>			2	543	97	446	100	0	228	218	0	0	0	0
МДК.07.01	Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий				291	97	194	100		120	74				
УП.07	Учебная практика	2			252		252			108	144				
ПДП.00	<b>Производственная практика (преддипломная)</b>	6			144		144								144
<b>ВСЕГО</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5526</b>	<b>1458</b>	<b>4068</b>	<b>1284</b>	<b>40</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>612</b>
ПА.00	Промежуточная аттестация (в нед)								5		1	1	1	1	1
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация (в нед)								6						6
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы (в нед)								4						4
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы (в нед)								2						2

