

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
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл				828	276	552	424	0	56	112	130	86	84	84
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	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл				312	104	208	64	0	118	42	48	0	0	0
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				
П.00	Профессиональный учебный цикл				4386	1078	3308	796	40	438	710	398	742	492	528
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины				1242	414	828	262	0	210	164	66	48	144	196
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	116	18		0				42	74
оп.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		6	168	56	112	32						48	64
оп.05	Метрология и стандартизация		3	100	34	66	20				66			
оп.06	Правовые основы в профессиональной деятельности		6	88	30	58	18							58
оп.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		1к	90	30	60			60					
оп.08	Охрана труда		2(к)	102	34	68	12		32	36				
оп.09	Безопасность жизнедеятельности		2	102	34	68	48			68				
оп.10	Технология приготовления блюд для различных категорий потребителей		2(к)	90	30	60	48			60				
оп.11	Организация обслуживания в общественном питании		5	152	50	102	20					48	54	
оп.12	Введение в специальность		1к	52	16	36	20		36					
ПМ	Профессиональные модули			3000	664	2336	534	40	228	546	332	694	348	188
пм.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		2	420	92	328	50	0	0	328	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		2	276	92	184	50	0		184				
УП.01	Учебная практика	2		72		72		0		72				
ПП.01	Производственная практика	2		72		72		0		72				
пм.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		3	426	94	332	74	0	0	0	332	0	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		3	282	94	188	74				188			
УП.02	Учебная практика	3		72		72					72			
ПП.02	Производственная практика	3		72		72					72			
пм.03	Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции		4	441	99	342	130	20	0	0	0	342	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		4	297	99	198	130	20				198		

УП.03	Учебная практика	4			72		72					72			
ПП.03	Производственная практика	4			72		72					72			
пм.04	Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			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	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов			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	Организация работы структурного подразделения			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	Выполнение работ по профессии 16675 Повар			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	Производственная практика (преддипломная)	6			144		144								144
ВСЕГО		0	0	0	5526	1458	4068	1284	40	612	864	576	828	576	612
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

