3. План учебного процесса ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания (заочная форма обучения)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы ПА (курс)			По учебному плану очной формы	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам (час. в год)																													
								с преподавателем					1 курс						2 курс						3 курс						4 курс											
									в том числе						в том числе						в том числе						в том числе						в том числе								
		Зачет	Дифференцированный зачет	Экзамен		Максимальная	Самостоятельная учебная работа	Всего	теоретическая подготовка	лабораторно-практические занятия	курсовая работа (проект)	кол-во контрольных работ	Самостоятельная	Всего	обзорн., установочные занятия	лабораторно-практические занятия	курсовая работа (проект)	домашние КР, шт.	Самостоятельная	Всего	обзорн., установочные занятия	лабораторно-практические занятия	курсовая работа (проект)	домашние КР, шт.	Самостоятельная	Всего	обзорн., установочные занятия	лабораторно-практические занятия	курсовая работа (проект)	домашние КР, шт.	Самостоятельная	Всего	обзорн., установочные занятия	лабораторно-практические занятия	курсовая работа (проект)	домашние КР, шт.				
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**	**2**	**7**	**0**	**828**	**828**	**750**	**78**	**14**	**64**	**0**	**8**	**549**	**42**	**14**	**28**	**0**	**5**	**55**	**10**	**0**	**10**	**0**	**1**	**54**	**10**	**0**	**10**	**0**	**1**	**92**	**16**	**0**	**16**	**0**	**1**				
ОГСЭ.01	Основы философии		1		**56**	56	48	**8**	4	4	0	1	48	**8**	4	4		1		**0**						**0**						**0**								
ОГСЭ.02	История		1		**56**	56	50	**6**	2	4	0	1	50	**6**	2	4		1		**0**						**0**						**0**								
ОГСЭ.03	Иностранный язык	1,2	3		**194**	194	164	**30**	0	30	0	3	55	**10**		10		1	55	**10**		10		1	54	**10**		10		1		**0**								
ОГСЭ.04	Физическая культура		1		**324**	324	322	**2**	2	0	0	1	322	**2**	2			1		**0**						**0**						**0**								
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи		1		**90**	90	74	**16**	6	10	0	1	74	**16**	6	10		1		**0**						**0**						**0**								
ОГСЭ.06	Основы методологии иследовательской деятельности		4		**54**	54	46	**8**	0	8	0	1		**0**						**0**						**0**					46	**8**		8		1				
ОГСЭ.07	Конструктор карьеры		4		**54**	54	46	**8**	0	8	0	0		**0**						**0**						**0**					46	**8**		8						
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**	**0**	**1**	**2**	**312**	**312**	**268**	**44**	**18**	**26**	**0**	**3**	**268**	**44**	**18**	**26**	**0**	**3**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**				
ЕН.01	Математика			1	**72**	72	60	**12**	2	10	0	1	60	**12**	2	10		1		**0**						**0**						**0**								
ЕН.02	Экологические основы природопользования		1		**72**	72	60	**12**	6	6	0	1	60	**12**	6	6		1		**0**						**0**						**0**								
ЕН.03	Химия			1	**168**	168	148	**20**	10	10	0	1	148	**20**	10	10		1		**0**						**0**						**0**								
П.00	**Профессиональный цикл**	**0**	**27**	**11**	**4386**	**4386**	**3868**	**518**	**216**	**266**	**36**	**21**	**478**	**74**	**46**	**28**	**0**	**6**	**1225**	**150**	**58**	**92**	**0**	**6**	**1121**	**150**	**52**	**78**	**20**	**4**	**1044**	**144**	**60**	**68**	**16**	**5**				
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**0**	**8**	**4**	**1242**	**1242**	**1082**	**160**	**82**	**78**	**0**	**12**	**478**	**74**	**46**	**28**	**0**	**6**	**248**	**22**	**6**	**16**	**0**	**2**	**72**	**18**	**8**	**10**	**0**	**1**	**284**	**46**	**22**	**24**	**0**	**3**				
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		1		**70**	70	56	**14**	8	6	0	1	56	**14**	8	6		1		**0**						**0**						**0**								
ОП.02	Физиология питания		1		**54**	54	44	**10**	6	4	0	1	44	**10**	6	4		1		**0**						**0**						**0**								
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья			1	**174**	174	152	**22**	10	12	0	1	152	**22**	10	12		1		**0**						**0**						**0**								
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		2		**168**	168	154	**14**	2	12	0	1		**0**					154	**14**	2	12		1		**0**						**0**								
ОП.05	Метрология и стандартизация			1	**100**	100	90	**10**	6	4	0	1	90	**10**	6	4		**1**		**0**						**0**						**0**								
ОП.06	Правовые основы в профессиональной деятельности		4		**88**	88	76	**12**	4	8	0	1		**0**						**0**						**0**					76	**12**	4	8		1				
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		4		**90**	90	76	**14**	8	6	0	1		**0**						**0**						**0**					76	**14**	8	6		1				
ОП.08	Охрана труда		2		**102**	102	94	**8**	4	4	0	1		**0**					94	**8**	4	4		1		**0**						**0**								
ОП.09	Безопасность жизнидеятельности		1		**102**	102	92	**10**	8	2	0	1	92	**10**	8	2		1		**0**						**0**						**0**								

ОП.10	Технология приготовления блюд для различных категорий потребителей			3	**90**	90	72	**18**	8	10	0	1		**0**						**0**					72	**18**	8	10		1		**0**				
ОП.11	Организация обслуживания в общественном питании			4	**152**	152	132	**20**	10	10	0	1		**0**						**0**						**0**					132	**20**	10	10		1
ОП.12	Введение в специальность		1		**52**	52	44	**8**	8	0	0	1	44	**8**	8			1		**0**						**0**						**0**				
ПМ	**Профессиональные модули**	**0**	**19**	**7**	**3000**	**3000**	**2642**	**358**	**134**	**188**	**36**	**9**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**977**	**128**	**52**	**76**	**0**	**4**	**1049**	**132**	**44**	**68**	**20**	**3**	**616**	**98**	**38**	**44**	**16**	**2**
ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**			2	**420**	**420**	**366**	**54**	**20**	**34**	**0**	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**366**	**54**	**20**	**34**	**0**	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		2		**276**	276	222	**54**	20	34	0	1		**0**					222	**54**	20	34		1		**0**						**0**				
УП.01	Учебная практика	2			**72**	72	72	**0**	0	0	0	0		**0**					72	**0**						**0**						**0**				
ПП.01	Производственная практика	2			**72**	72	72	**0**	0	0	0	0		**0**					72	**0**						**0**						**0**				
ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**			3	**426**	**426**	**364**	**62**	**22**	**40**	**0**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**110**	**32**	**16**	**16**	**0**	**1**	**254**	**30**	**6**	**24**	**0**	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		**3**		**282**	282	220	**62**	22	40	0	2		**0**					110	**32**	16	16		1	110	**30**	6	24		1		**0**				
УП.02	Учебная практика	3			**72**	72	72	**0**	0	0	0	0		**0**						**0**					*72*	**0**						**0**				
ПП.02	Производственная практика	3			**72**	72	72	**0**	0	0	0	0		**0**						**0**					*72*	**0**						**0**				
ПМ.03	**Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции**			3	**441**	**441**	**381**	**60**	**16**	**24**	**20**	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**381**	**60**	**16**	**24**	**20**	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		3		**297**	297	237	**60**	16	24	20	1		**0**						**0**					237	**60**	16	24	20	1		**0**				
УП.03	Учебная практика	3			**72**	72	72	**0**	0	0	0	0		**0**						**0**					72	**0**						**0**				
ПП.03	Производственная практика	3			**72**	72	72	**0**	0	0	0	0		**0**						**0**					72	**0**						**0**				
ПМ.04	**Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**			3	**456**	**456**	**414**	**42**	**22**	**20**	**0**	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**414**	**42**	**22**	**20**	**0**	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		3		**312**	312	270	**42**	22	20	0	1		**0**						**0**					270	**42**	22	20		1		**0**				
УП.04	Учебная практика	3			**72**	72	72	**0**	0	0	0	0		**0**						**0**					72	**0**						**0**				
ПП.04	Производственная практика	3			**72**	72	72	**0**	0	0	0	0		**0**						**0**					72	**0**						**0**				
ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**			4	**450**	**450**	**416**	**34**	**6**	**28**	**0**	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**416**	**34**	**6**	**28**	**0**	**1**
МДК.05.01	Технология приготовление сложных холодных и горячих десертов		4		**306**	306	272	**34**	6	28	0	1		**0**						**0**						**0**					272	**34**	6	28		1
УП.05	Учебная практика	4			**72**	72	72	**0**	0	0	0	0		**0**						**0**						**0**					72	**0**				
ПП.05	Производственная практика	4			**72**	72	72	**0**	0	0	0	0		**0**						**0**						**0**					72	**0**				
ПМ.06	**Организация работы структурного подразделения**			4	**264**	264	200	64	32	16	16	1	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**200**	**64**	**32**	**16**	**16**	**1**

МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации		4		**228**	228	164	**64**	32	16	16	1		**0**						**0**						**0**					164	**64**	32	16	16	1
УП.06	Учебная практика	4			**36**	36	36	**0**	0	0	0	0		**0**						**0**						**0**					36	**0**				
ПМ.07	**Выполнение работ по профессии 16675 Повар**			2	**543**	543	501	42	16	26	0	2	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**501**	**42**	**16**	**26**	**0**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК. 07.01	Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий		2		**291**	291	249	**42**	16	26	0	2		**0**					249	**42**	16	26		2		**0**						**0**					
УП.07	Учебная практика	2			**252**	252	252	**0**	0	0	0	0		**0**					252	**0**						**0**						**0**					
ПДП.00	**Производственная практика (преддипломная)**	4			**144**	144	144	**0**	0	0	0	0		**0**						**0**						**0**					144	**0**				
		2	**35**	**13**	**5526**	**5526**	**4886**	**640**	**248**	**356**	**36**	**32**	**1295**	**160**	**78**	**82**	**0**	**14**	**1280**	**160**	**58**	**102**	**0**	**7**	**1175**	**160**	**52**	**88**	**20**	**5**	**1136**	**160**	**60**	**84**	**16**	**6**
ПА.00	**Промежуточная аттестация (в нед)**					**5**							1						1						2						1					
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация (в нед)**					**6**							0						0												6					
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы (в нед)					**4**							0						0												4					
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы (в нед)					**2**							0						0												2					
		дисциплинам и МДК								640	18		160						160						160						160					
		учебной практики								648	18		0						324						216						108					
		производственной практики								360	10		0						72						216						72					
		преддипломной практики								144	4		0						0						0						144					
		Экзаменов								15			4						3						4						4					
		Дифференцированного зачета								23			9						4						4						6					
		Зачетов								12			1						5						6						4					