

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

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы ПЛ (курсы)			Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам (час. в год)																								
		Зачет	Дифференцированный зачет	Экзамен	По учебному плану очной формы	Максимальная	Самостоятельная учебная работа	с преподавателем					кол-во контрольных работ	1 курс					2 курс					3 курс					4 курс								
								Всего	теоретическая подготовка	в том числе				Самостоятельная	Всего	в том числе			Самостоятельная	Всего	в том числе			Самостоятельная	Всего	в том числе			Самостоятельная	Всего	в том числе						
		лабораторно-практические занятия	курсовая работа (проект)	домашние КР, шт.						обзорн., установочные занятия	лабораторно-практические занятия	курсовая работа (проект)				домашние КР, шт.	обзорн., установочные занятия	лабораторно-практические занятия			курсовая работа (проект)	домашние КР, шт.	обзорн., установочные занятия			лабораторно-практические занятия	курсовая работа (проект)	домашние КР, шт.									
ОГСЭ.00	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	2	7	0				564	564	486	78	14		64	0	8	303	42	14	28	0	5	55	10	0	10	0	1	54	10	0	10	0	1	74	16	0
ОГСЭ.01	Основы философии		1		36	36	28	8	4	4	0	1	28	8	4	4		1		0																	
ОГСЭ.02	История		1		36	36	30	6	2	4	0	1	30	6	2	4		1		0																	
ОГСЭ.03	Иностранный язык	1,2	3		184	184	154	30	0	30	0	3	45	10		10		1	55	10		10		1	54	10		10		1							
ОГСЭ.04	Физическая культура		1		164	164	162	2	2	0	0	1	162	2	2			1		0																	
ОГСЭ.05	Психология общения		4		36	36	28	8	0	8	0	1							0											28	8		8		1		
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи		1		54	54	38	16	6	10	0	1	38	16	6	10		1		0																	
ОГСЭ.07	Конструктор карьеры		4		54	54	46	8	0	8	0	0							0											46	8		8				
ЕН.00	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>	0	1	2	180	180	148	32	16	16	0	2	148	32	16	16	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ЕН.01	Химия			1	126	126	106	20	10	10	0	1	106	20	10	10		1		0																	
ЕН.02	Экологические основы природопользования		1		54	54	42	12	6	6	0	1	42	12	6	6		1		0																	
П.00	<b>Профессиональный цикл</b>	0	27	11	3995	3880	3348	508	194	262	36	19	236	86	32	24	0	4	915	134	50	84	0	6	1213	150	52	78	20	4	984	152	60	76	16	5	
ОП.00	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	0	8	4	851	829	663	166	68	82	0	10	236	86	32	24	0	4	131	22	6	16	0	2	72	18	8	10	0	1	224	54	22	32	0	3	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		1		64	64	50	14	8	6	0	1	50	14	8	6		1		0																	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		1		72	72	50	22	10	12	0	1	50	22	10	12		1																			
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания				64									14																							
ОП.04	Организация обслуживания			4	64	64	44	20	10	10	0	1		0						0										44	20	10	10		1		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		4		106	106	92	14	8	6	0	1		0						0										92	14	8	6		1		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		4		72	72	60	12	4	8	0	1		0						0										60	12	4	8		1		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		2		102	102	88	14	2	12	0	1		0					88	14	2	12		1		0											
ОП.08	Охрана труда		2		51	51	43	8	4	4	0	1		0					43	8	4	4		1		0											
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		1		68	68	58	10	8	2	0	1	58	10	8	2		1		0						0											
ОП.10	Товароведение продовольственных товаров			3	64	106	72	34	8	10	0	1		16						0					72	18	8	10		1							





3	6	4	5
4	4	7	4
5	0	0	0
6	0	0	0