

План учебного процесса 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) 2017 - 2021 уч. год

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)														
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная				I курс			Практика	II курс			Практика	III курс		Практика	IV курс		Практика	
					всего занятий	в т.ч.			1 сем	2 сем	УП		3 сем	4 сем	УП		5 сем	6 сем		7 сем	8 сем		
						лекций	лаб.и пр.занятий, вкл.семинары	курсовых работ (проектов)	15	18	4		15	18	4		16	15		16	7		
О.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	1/9/4	2107	702	1404	363	375	20	391	410	0		370	233	0		0	0					
ОУД.00	Общие																						
ОУД.01	Русский язык и литература	э	292,5	98	195				45	54			51	45									
ОУД.02	Иностранный язык	дз	176	59	117	0	117		45	36			36										
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	э	234	78	156				41	39			45	31									
ОУД.04	История	дз	175	59	117				30	42			45										
ОУД.05	Физическая культура	з,дз,дз	176	59	117		117		34	40			43										
ОУД.06	ОБЖ	дз	105	35	70				34	36													
	По выбору из обязательных предметных областей																						
ОУД.07	Информатика (профильный)	дз	150	50	100	40	60		45	55													
ОУД.08	Физика	дз	145	49	97	77	20						48	49									
ОУД.09	Химия (профильный)	э_ип	221	74	147	100	27	20	45	36			30	36									
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	дз, дз, дз	162	54	108				36	36			36										
ОУД.11	Биология (профильный)	э	108	36	72	60	12		36	36													
ОУД.12	География	дз	108	36	72	50	22						36	36									
ОУД.13	Экология	дз	54	18	36	36								36									
			3793	1264	3204	837	885	32	149	238	144		170	415	144		576	540		576	252		
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	7/7/0	804	268	536	212	324	0	0	0	0		0	140	0		64	104		152	76		
ОГСЭ.01	Основы философии	дз	72	24	48	48															32	16	
ОГСЭ.02	История	дз	72	24	48	48								48									
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-,з,-,з,-,дз	243	81	162		162							52			32	30		32	16		
ОГСЭ.04	Физическая культура	з,з,з,з,дз	243	81	162		162							40			32	38		32	20		
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	дз	54	18	36	36															36		
ОГСЭ.06	Психология профессионального общения	дз	60	20	40	40															16	24	
ОГСЭ.07	Основы предпринимательской деятельности	дз	60	20	40	40															40		
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0/3/0	312	104	208	137	71	0	0	0	0		0	0	0	0	32	104	0	48	24		
ЕН.01	Математика	дз	90	30	60	40	20										32	28					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	дз	54	18	36	36															36		
ЕН.03	Химия	-,дз	168	56	112	61	51														40	48	24
П.00	Профессиональный цикл	0/28/16	2677	892	2460	488	490	32	149	238	144		170	275	144		480	332		376	152		

ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Эк	162	54	108	54	54									0	0		108				
МКД.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	э	162	54	108	54	54												108				
ПП.05.01	Производственная практика	дз	108		72																2		
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Эк	162	54	108	46	46	16								0	0		108				
МКД.06.01	Управление структурным подразделением организации	э	162	54	108	46	46	16												108			
ПП.06.01	Производственная практика	дз	72		72																2		
ПМ.07	Выполнение работ по профессии "Повар"	Эк	421	140	281	164	162		149	132	144		0	0	0		0	0		0	0		
МКД.07.01.	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	дз	180	60	120	59	57		120														
УП.07.01	Учебная практика	дз	72		72						72												
ПП.07.01	Производственная практика	дз	36		36							1											
МКД.07.02.	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск	э	241	80	161	105	105		29	132													
УП.07.02	Учебная практика	дз	72		72						72												
ПП.07.02	Производственная практика	дз	72		72							2											
ПМ.08	Выполнение работ по профессии "Кондитер"	Эк	419	140	279	164	162		0	0	0		136	143	144		0	0		0	0		
МКД.08.01.	Технологические процессы механической обработки сырья, приготовления кондитерских изделий массового спроса и их отпуск	дз	204	68	136	59	57						136										
УП.08.01	Учебная практика	дз	72		72										72								
ПП.08.01	Производственная практика	дз	36		36											1							
МКД.08.02.	Инновационные технологии в кондитерском производстве	э	215	72	143	105	105							143									
УП.08.02	Учебная практика	дз	54		72										72								
ПП.08.02	Производственная практика	дз	108		72											2							
	ИТОГО	7/50/22	6480	2160	4320	2160	2108	52	540	648	144	108	540	648	144	108	576	540	288	576	252	216	
ПДП	Преддипломная практика	дз																			4н		
ГИА	Государственная итоговая аттестация																				6н		
Консультации на 1 студента по 4 часа в год (всего 400 ч.)				Всего	4320	дисциплин и МДК	540	648			540	648				576	540		576	252			
					288	учебной практики			144				144										
					720	производ.практик				108					108				288			216	
					144	преддипл..практ.																	144
Выполнение дипломного проекта (работы) с 19.05.2021 по 15.06.2021 (всего 4 нед.)					22	экзаменов		3				5				3	4		3	4			
Защита дипломного проекта (работы) с 16.06.2021 по 30.06.2021 (всего 2 нед.)				51	дифф.зачетов	2	10			5	9				5	7		6	7				
				7	зачетов	1	0			1	1				1	2		1	0				