

**3.2. План учебного процесса по специальности 19.02.10
«Технология продукции общественного питания», 25ПТ, 35ПТ**

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 уч. нагрузка	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			Iкурс		IIкурс		IIIкурс		IVкурс		
					всего занятий	в том числе			1сем	2сем	3сем	4сем	5сем	6сем	7сем	8сем
						лекции	лаб-прак	курс проект	17	23 +1 па нед.	17 нед.	22 +2па нед.	16+1па нед.	23+1па нед.	16+1па нед.	14+1 па нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
О.00	Общеобразовательный цикл	2/9/3	2107	703	1404	699	705	0	339	347	339	365	14	0	0	0
	Общие		1276	426	850	423	427	0	210	216	210	214	0	0	0	0
ОУД.01.01	Русский язык	э	145	48	97	47	48	0	17	17	22	22	0	0	0	0
ОУД.01.02	Литература	дз	147	49	98	50	48	0	34	29	26	28				
ОУД.02	Иностранный язык	ДЗ	176	59	117	58	59	0	29	30	29	29	0	0	0	0
ОУД.03	Математика (проф)	Э	351	117	234	117	117	0	58	59	58	59	0	0	0	0
ОУД.04	История	ДЗ	176	59	117	82	35	0	29	30	29	29	0	0	0	0
ОУД.05	Физическая культура	З	176	59	117	58	59	0	29	30	29	29	0	0	0	0
ОУД.06	ОБЖ	З	105	35	70	35	35	0	17	18	17	18	0	0	0	0
	По выбору из обязательных дисциплин		777	259	518	258	260	0	129	131	129	129	0	0	0	0
ОУД.07	Информатика (проф) (углубленный уровень)	Э	150	50	100	50	50	0	25	25	25	25	0	0	0	0
ОУД.08.01	Физика (проф) (углубленный уровень)	ДЗ	177	59	118	59	59	0	38	3	38	39	0	0	0	0
ОУД.08.02	Астрономия	к/р	54	18	36	18	18	0	0	36	0	0	0	0	0	0
ОУД.09	Химия	к/р	117	39	78	53	25	0	19	20	19	20	0	0	0	0
ОУД.10	Обществознание(включая экономику (углубленный уровень)	ДЗ	162	54	108	54	54	0	27	27	27	27	0	0	0	0
ОУД.11	Биология	к/р	58	19	39	27	12	0	10	10	10	9	0	0	0	0
ОУД.12	Экология	ДЗ	59	20	39	19	20	0	10	10	10	9	0	0	0	0
	Дополнительные		54	18	36	18	18	0	0	0	0	22	14	0	0	0
ОУД.13	Технология	к/р	54	18	36	18	18	0	0	0	0	22	14	0	0	0
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		630	210	420	176	244	0	34	14	0	0	128	154	63	27
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	56	8	48	48	0	0	34	14	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.02	История	ДЗ	58	10	48	48	0	0	0	0	0	0	32	16	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ДЗ	192	30	162	80	82	0	0	0	0	0	64	69	29	0
ОГСЭ.04	Физическая культура	/З/Э	324	162	162	0	162	0	0	0	0	0	32	69	34	27
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		312	104	208	84	124	0	34	14	0	0	64	96	0	0
ЕН.01	Математика	к/р	60	20	40	16	24	0	0	0	0	0	16	24	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ/ДЗ	72	24	48	20	28	0	34	14	0	0	0	0	0	0
ЕН.03	Химия	Э	180	60	120	60	60	0	0	0	0	0	48	72	0	0
П.00	Профессиональный цикл		4439	1143	3296	762	2464	70	205	453	273	427	370	578	513	477

ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		1218	406	812	248	564	0	205	336	93	44	98	36	0	0
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	90	30	60	30	30	0	34	26	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания	ДЗ	48	16	32	10	22	0	32	0	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ	111	37	74	22	52	0	51	23	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	90	30	60	18	42	0	34	26	0	0	0	0	0	0
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ	63	21	42	12	30	0	20	22	0	0	0	0	0	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ/ДЗ	72	24	48	16	32	0	34	14	0	0	0	0	0	0
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	207	69	138	63	75	0	0	46	32	22	38	0	0	0
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	51	17	34	12	22	0	0	34	0	0	0	0	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	20	48	0	0	0	0	0	32	36	0	0
ОП.10	Оборудование отрасли	Э	168	56	112	34	78	0	0	46	16	22	28	0	0	0
ОП.11	Эстетика в оформлении и декорировании блюд и закусок	Э	108	36	72	22	50	0	0	44	28	0	0	0	0	0
ОП.12	Организация обслуживания	ДЗ	60	20	40	12	28	0	0	23	17	0	0	0	0	0
ОП.13	Бухгалтерский учет в общественном питании	ДЗ	48	16	32	11	21	0	0	32	0	0	0	0	0	0
ПМ.00	Профессиональные модули		3221	737	2484	514	1900	70	0	117	180	383	272	542	513	477
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		415	102	313	61	252	0	0	117	124	72	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	307	102	205	61	144	0	0	99	106	0	0	0	0	0
УП.01.	Учебная практика		36		36	0	36	0	0	18	18	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72		72	0	72	0	0	0	0	72	0	0	0	0
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		264	64	200	38	162	0	0	0	56	144	0	0	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	192	64	128	38	90	0	0	0	56	72	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика		36		36	0	36	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	36		36	0	36	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Э	945	231	714	186	528	0	0	0	0	167	272	275	0	0

ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				бнед.											
Консультации – на учебную группу – 400 часов на весь период обучения						ВСЕГО	Дисциплин и МДК	576	810	594	648	540	504	402	210	
Государственная (итоговая) аттестация 1. Программа базовой подготовки 1.1. Дипломный проект (работа) Выполнение дипломного проекта (работы) с 18 мая по 14 июня (всего 2 недели) Защита дипломного проекта (работы) с 15 июня по 28 июня (всего 2 недели)							Учебной Практики		18	18	36	36	72	66	150	
							Производственной (преддипломной) практики				108		252	108	144	
							Экзаменов (в т.ч. квалификационных)	2	2	2	4 (1)	3 (1)	4 (2)	3 (1)	4 (2)	
							ДЗ	2	6	5	1	3	4	1	1	