

УТВЕРЖАЮ  
 Директор колледжа  
 В.В. Викторова  
 30 августа 2017 года

План учебного процесса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 2017

Индекс	Наименование дисциплины	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			Максимальная	Самостоятельная работа	обязательная аудиторная			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					всего занятий	лаб. и практ. занятия	курсовых работ (проектов)	1 семестр, 17 недель	2 семестр, 22 недели	3 семестр, 14 недель	4 семестр, 17 недель	5 семестр, 16 недель	6 семестр, 10 недель	7 семестр, 14 недель	8 семестр, 10 недель
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
<b>0.00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>	<b>0/11/3</b>	<b>2106</b>	<b>702</b>	<b>1404</b>	<b>234</b>		<b>612</b>	<b>792</b>						
	<b>Общие дисциплины</b>	<b>0/1/2</b>	<b>1231</b>	<b>459</b>	<b>772</b>	<b>234</b>		<b>340</b>	<b>432</b>						
ОУД.01	Русский язык и литература	Э	293	98	195			85	110						
ОУД.02	Иностранный язык	ДЗ	195	78	117	117		51	66						
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	Э	234	78	156			68	88						
ОУД.04	История	ДЗ	170	53	117			51	66						
ОУД.05	Физическая культура	ДЗ	234	117	117	117		51	66						
ОУД.06	ОБЖ	ДЗ	105	35	70			34	36						
	<b>По выбору из обязательных предметных областей</b>	<b>0/7/1</b>	<b>875</b>	<b>243</b>	<b>632</b>			<b>272</b>	<b>360</b>						
ОУД.07	Информатика	ДЗ	145	45	100			51	49						
ОУД.08	Физика	ДЗ	142	45	97			46	51						
ОУД.09	Химия	Э	140	32	108			51	57						
ОУД.10	Обществознание	ДЗ	144	36	108			51	57						
ОУД.11	Биология	ДЗ	107	35	72			34	38						
ОУД.12	География	ДЗ	87	15	72				72						
ОУД.13	Экология	ДЗ	51	15	36				36						
ОУД.14	Дисциплина по выбору	ДЗ	59	20	39			39							
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>4/7/1</b>	<b>704</b>	<b>236</b>	<b>308</b>	<b>368</b>				<b>140</b>	<b>64</b>	<b>96</b>	<b>50</b>	<b>62</b>	<b>58</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	58	10	48	10						48			
ОГСЭ.02	История	ДЗ	58	10	48	10				48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-ДЗ,-ДЗ,-Э	192	30	162	162				22	32	24	24	30	30
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,ДЗ,3,ДЗ,3,ДЗ	324	162	2	162				22	32	24	26	32	28
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	Э	72	24	48	24				48					
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественно-научный учебный цикл</b>	<b>-ДЗ/1</b>	<b>404</b>	<b>134</b>	<b>270</b>	<b>134</b>				<b>174</b>	<b>96</b>				
ЕН.01	Математика	ДЗ	72	24	48	24				48					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-ДЗ	96	32	64	32				26	38				
ЕН.03	Химия	-Э	236	78	158	78				100	58				
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>4/21/13</b>	<b>4282</b>	<b>1104</b>	<b>3184</b>	<b>2158</b>	<b>40</b>			<b>262</b>	<b>668</b>	<b>480</b>	<b>778</b>	<b>514</b>	<b>482</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>4/8/6</b>	<b>1696</b>	<b>578</b>	<b>1124</b>	<b>610</b>				<b>102</b>	<b>318</b>	<b>312</b>	<b>26</b>	<b>166</b>	<b>200</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	кЭ1	62	20	42	20					42				
ОП.02	Физиология питания	кЭ1	48	16	32	16					32				

ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	Э	94	32	62	32				62					
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	102	34	68	34					68				
ОП.05	Метрология и стандартизация	З	72	24	48	24					48				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	81	27	54	26									54
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-Э	216	72	144	72							76		68
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	42	16	32	16					32				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-ДЗ	102	34	68	48			30	38					
ОП.10	Зарубежная кухня	З	72	24	48	24					48				
ОП.11	Документационное обеспечение управления	-ДЗ	102	34	68	48							36		32
ОП.12	Товароведение продовольственных товаров	Э	98	38	60	30				60					
ОП.13	Туристический сервис	-Э	94	32	62	34				30	32				
ОП.14	Психология и этика профессиональной деятельности	ДЗ	81	27	54	30								54	
ОП.15	Контроль качества продукции и услуг	ДЗ	69	23	46	28									46
ОП.16	Русская кухня	З	81	27	54	30				54					
ОП.17	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	-Э	124	46	78	42					52	26			
ОП.18	Разработка технико-технологических карт	З	48	16	32	20					32				
ОП.19	Основы технологии приготовления пищи	кДЗ1	54	18	36	18				36					
ОП.20	Основы оборудования предприятий общественного питания	кДЗ1	54	18	36	18				36					
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>-13/7</b>	<b>2586</b>	<b>526</b>	<b>2060</b>	<b>1548</b>	<b>40</b>			<b>160</b>	<b>350</b>	<b>168</b>	<b>752</b>	<b>348</b>	<b>282</b>
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-2/1	204	44	160	118				160					
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ДЗ	132	44	88	46				88					
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72		72	72				72					
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	-2/1	354	70	284	222							284		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ДЗ	210	70	140	78							140		
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	144		144	144							144		
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	-2/1	670	152	518	372					134	168	216		
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	-ДЗ	454	152	302	156					134	168			

ПП.03	Производственная практика	-ДЗ	216		216	216							216		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-I/1	324	72	252	182							252		
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-ДЗ	216	72	144	74							144		
ПП.04	Производственная практика	-ДЗ	108		108	108							108		
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	-I/1	318	58	260	214	10							188	72
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ДЗ	174	58	116	70	10							116	
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	144		144	144								72	72
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	-I/1	500	130	370	224	30							160	210
МДК.06.01	Управление структурным подразделением	-ДЗ	392	130	262	116	30							160	102
УП.06	Учебная практика	ДЗ	108		108	108									108
ПМ.07	Выполнение работ по рабочей профессии "Повар"	-I/1	216		216	216					216				
УП.07	<del>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА</del>	ДЗ	216		216	216					216				
<b>ВСЕГО</b>		<b>8/41/18</b>	<b>7496</b>	<b>2176</b>	<b>5166</b>	<b>2894</b>	<b>40</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>540</b>
ПДП	Преддипломная практика														4 нед.
ГИА	Государственная итоговая аттестация														6 нед.
Консультации 4 часа на человека в год				<b>ВСЕГО</b>	дисциплин и МДК	612	792	504	612	576	360	504	360		
Государственная итоговая аттестация					учебной практики	0	0	72	216	0	0	0	0		
1. Программа базовой подготовки					производственной практики	0	0	0	0	0	468	72	180		
1.1 Дипломная работа					экзаменов	0	3	1	5	1	4	0	4		
Выполнение дипломной работы с 18.05 по 13.06					диф. зачетов	0	11	5	5	4	7	2	7		
Защита дипломной работы с 15.06 по 25.06					зачетов	0	0	2	1	4	0	1	0		

Согласовано:

Председатель цикловой комиссии общих гуманитарных, социально-экономических и естественно-научных дисциплин

Е.Н. Шорина

Заместитель директора по учебной работе

Н.В. Филиппова

Председатель цикловой комиссии дисциплин профиля "Экономика, технологии и право"

Н.Ю. Абдулова