

4 План учебного процесса

Группа Д076

Специальность 19.02.10_51

Технология продукции общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ "СПК"

С.А. Карпов

20 06 г.

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся, час							Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам								
			максимальная	Обязательная аудиторная учебная	в том числе:					КП или КР	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Теоретическое обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	1 семестр	2 семестр		3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр		
ООС.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	Э/ 2 ДЗ/ 9 З/ 1 КП/	2106	1404	651	713	40			612	792							
ОУД.00	Базовые общеобразовательные учебные дисциплины		2106	1404	651	713	40			612	792							
ОУД.01	Русский язык и литература		293	195	69	126				85	110							
	Русский язык	Э	117	78		78				34	44	Э						
	Литература	ДЗ	176	117	69	48				51	66	ДЗ						
ОУД.02	Иностранный язык	ДЗ	150	100		100				34	66	ДЗ						
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	Э	234	156		156				68	88	Э						
ОУД.04	История	ДЗ	176	117	95	22				51	66	ДЗ						
ОУД.05	Физическая культура	ДЗ	176	117		117				51	66	ДЗ						
ОУД.06	ОБЖ	ДЗ	99	66	56	10					66	ДЗ						
ОУД.07	Информатика		150	100		100				34	66	Э						
ОУД.08	Физика	ДЗ	150	100	80		20			34	66	ДЗ						
ОУД.09	Химия		161	107	67	20	20			85	22	Э						
ОУД.10	Обществознание (экономик, право)	ДЗ	168	112	94	18				68	44	ДЗ						
	Обществознание		102	68	58	10				68								
	Экономика		33	22	18	4					22							
	Право		33	22	18	4					22							
ОУД.15	Биология		117	78	60	18				34	44	ДЗ						
ОУД.16	География	ДЗ	117	78	58	20				34	44	ДЗ						
ОУД.17	Экология	ДЗ	66	44	38	6					44	ДЗ						
УД.01	Введение в специальность	З	51	34	34					34	З							
ОГСЭ.00	ОБЩИЕ ГУМАНИТАРНЫЕ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Э/ ДЗ/ 2 З/ 7 КП/	753	504	146	358					112	102	144	56	90			
ОГСЭ.01	Основы философии	З	58	48	38	10							48	З				
ОГСЭ.02	История	З	58	48	38	10					48	З						
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ДЗ	190	159		159					32	51	48	28	ДЗ			
ОГСЭ.04	Физическая культура	З З З ДЗ	324	159		159					32	З	51	З	48	З	28	ДЗ
(В*У)ОГСЭ.05	Социальная психология	З	73	54	44	10											54	З
(В*У)ОГСЭ.06	Культура речи делового общения	З	50	36	26	10											36	З
ЕН.00	МАТЕМАТИЧЕСКИЕ И ОБЩИЕ ЕСТЕСТВЕННО-НАУЧНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Э/ 1 ДЗ/ 2 З/ КП/	317	211	131	50	30				128	51	32					
ЕН.01	Математика	ДЗ	120	80	40	40					80	ДЗ						
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	48	32	22	10							32	ДЗ				
ЕН.03	Химия	Э	149	99	69		30				48	51	Э					
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	Э/ 17 ДЗ/ 23 З/ 1 КП/ 2	2327	2201	1245	400	416	50			236	450	400	448	558			

ОП.00	ДИСЦИПЛИНЫ	Э/ 7	ДЗ/ 11	Э/ 1	КП/	1628	1085	737	328	20	224	255	112	224	270	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э				96	64	50	14		64 Э					
ОП.02	Физиология питания	ДЗ				51	34	24	10			34 ДЗ				
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ				77	51	41	10			51 ДЗ				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ				63	42		42					42 ДЗ		
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ				63	42	32	10					42 ДЗ		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ				102	68	58	10			68 ДЗ				
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ				177	118	78	40				48	70 ДЗ		
ОП.08	Охрана труда	Э				81	54	46	8						54 Э	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Э				108	72	62	10						72 Э	
(В*)ОП.10	Товароведение продовольственных товаров	ДЗ				72	48	38	10		48 ДЗ					
(В*)ОП.11	Оборудование на предприятиях общественного питания	Э				102	68	48	20			68 Э				
(В*)ОП.12	Организация обслуживания	ДЗ				51	34	18	16			34 ДЗ				
(В*)ОП.13	Кухни народов мира	Э				108	72	62	10						72 Э	
(В*)ОП.14	Бизнес-планирование	ДЗ				54	36	16	20						36 ДЗ	
(В*)ОП.15	Экономика в общественном питании	Э				105	70	40	30					70 Э		
(В*)ОП.16	Калькулирование и учет	Э				96	64	34	30			64 Э				
(В*)ОП.17	Контроль качества	ДЗ				54	36	8	8	20					36 ДЗ	
(В*)ОП.19	Технология продукции общественного питания	Э				96	64	54	10		64 Э					
(В*)ОП.19	Документационное обеспечение управления	ДЗ				72	48	28	20		48 ДЗ					
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ	Э/ 10	ДЗ/ 12	Э/	КП/ 2	1700	1116	508	162	396	50	112	204	288	224	288
<i>ПМ.01</i>	<i>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i>	<i>Э/ 1</i>	<i>ДЗ/ 2</i>	<i>Э/</i>	<i>КП/</i>	<i>296</i>	<i>197</i>	<i>129</i>	<i>28</i>	<i>40</i>		<i>85</i>	<i>112</i>			
<i>МДК.01.01</i>	<i>Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i>		<i>ДЗ</i>			<i>296</i>	<i>197</i>	<i>129</i>	<i>28</i>	<i>40</i>		<i>85</i>	<i>112 ДЗ</i>			
01.01.01	Основные группы продовольственных товаров для приготовления полуфабрикатов					51	34	22	12			34				
01.01.02	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря					26	17	9	8			17				
01.01.03	Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции					168	112	72		40			112 ДЗ			
01.01.04	Организация производства на предприятиях общественного питания					51	34	26	8			34				
<i>УП.01</i>	<i>Учебная практика</i>															
<i>ПП.01</i>	<i>Производственная практика по профилю специальности</i>		<i>ДЗ</i>				72							<i>72 ДЗ</i>		
	<i>Экзамен (квалификационный)</i>		<i>Э</i>											<i>Э (К)</i>		
<i>ПМ.02</i>	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</i>	<i>Э/ 2</i>	<i>ДЗ/ 1</i>	<i>Э/</i>	<i>КП/</i>	<i>264</i>	<i>176</i>	<i>82</i>	<i>8</i>	<i>86</i>			<i>176</i>			
<i>МДК.02.01</i>	<i>Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</i>		<i>Э</i>			<i>264</i>	<i>176</i>	<i>82</i>	<i>8</i>	<i>86</i>			<i>176 Э</i>			

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся, час							Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам								
			максимальная	Обязательная аудиторная учебная	в том числе					1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
					Теоретическое обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	КП или КР	1	2	3	4	5	6	7	8		
									Недели									
17	22	16	17	16	14	18	13											
02.01.01	Организация производства на предприятиях общественного питания		24	16	8	8							16					
02.01.02	Разработка и приготовление сложных холодных блюд и соусов		240	160	74		86						160 Э					
ПП.02	Производственная практика по профилю специальности	ДЗ		108											108 ДЗ			
	Экзамен (квалификационный)	Э													Э (К)			
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Э/ 2 ДЗ/ 2 З/ КП/ 1	336	224	74	14	106	30							224			
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Э	336	224	74	14	106	30							224 Э			
03.01.01	Продукты для приготовления горячей кулинарной продукции		42	28	18	10									28			
03.01.02	Организация производства на предприятиях общественного питания		21	14	10	4									14			
03.01.03	Приготовление сложной горячей кулинарной продукции	КП	273	182	46		106	30							182 Э КП			
ПП.03	Производственная практика по профилю специальности	ДЗ ДЗ		252											144 ДЗ			108 ДЗ
	Экзамен (квалификационный)	Э																Э (К)
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э/ 1 ДЗ/ 2 З/ КП/	135	90	42	12	36									90		
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	135	90	42	12	36									90 ДЗ		
04.01.01	Продовольственные товары для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		27	18	12	6									18			
04.01.02	Производственный инвентарь и технологическое оборудование		14	9	9										9			
04.01.03	Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов		68	45	9		36								45 ДЗ			
04.01.04	Организация производства на предприятиях общественного питания		27	18	12	6									18			
ПП.04	Производственная практика по профилю специальности	ДЗ		144														144 ДЗ
	Экзамен (квалификационный)	Э																Э (К)
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Э/ 2 ДЗ/ 1 З/ КП/	135	90	44	12	34									90		
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Э	135	90	44	12	34									90 Э		
ПП.05	Производственная практика по профилю специальности	ДЗ		108														108 ДЗ
	Экзамен (квалификационный)	Э																Э (К)
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Э/ 1 ДЗ/ 2 З/ КП/ 1	162	108	44	44		20								108		

