

4 План учебного процесса

Группа Д075

Специальность 19.02.10_51

Технология продукции общественного питания



УТВЕРЖАЮ

Директор ФГБОУ СПО "СПК"

Н.Н. Лазаренко

20__ г.

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся						Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам										
			час						1 курс		2 курс		3 курс		4 курс				
			максимальная	Обязательная аудиторная	в том числе				КП или КР	Семестры									
					Теоретическое обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	16		23	16	17	16	14	18				
Недели																			
														4	5	6	7	8	
ОД.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	Э/ 6 ДЗ/ 9 З/ 3 КП/	2106	1404	1023	343	38		576	828									
ООД.01	Русский язык	ДЗ Э	117	78	78				32 ДЗ	46 Э									
ООД.02	Литература	ДЗ	176	117	117				48	69 ДЗ									
ООД.03	Иностранный язык	ДЗ	117	78		78			32	46 ДЗ									
ООД.04	История	Э ДЗ	176	117	117				48 Э	69 ДЗ									
ООД.05.01	Обществознание	ДЗ	104	69	69					69 ДЗ									
ООД.05.02	Обществознание (Право)		36	24	14	10			24										
ООД.05.03	Обществознание (Экономика)		36	24	14	10			24										
ООД.06	Химия	ДЗ	117	78	58		20		32	46 ДЗ									
ООД.07	Биология	ДЗ	117	78	60		18		32	46 ДЗ									
ООД.08	Физическая культура	З З	176	117	16	101			48 З	69 З									
ООД.09	ОБЖ	З	104	69	59	10				69 З									
ООД.10	Математика	ДЗ Э	434	289	289				128 ДЗ	161 Э									
ООД.11	Информатика и ИКТ	Э ДЗ	141	94		94			48 Э	46 ДЗ									
ООД.12	Физика	Э Э	258	172	132	40	40		80 Э	92 Э									
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		58	48	38	10							48 З						
ОГСЭ.02	История		58	48	38	10				48 З									
ОГСЭ.03	Иностранный язык		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*)ОГСЭ.05	Социальная психология		73	54	44	10											54 З		
(В*)ОГСЭ.06	Культура речи делового общения		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/ 22 З/ 1 КП/ 2	3327	2201	1235	500	416	50			336	459	400	448	558				
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Э/ 7 ДЗ/ 11 З/ 1 КП/	1628	1085	727	338	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	запасов и сырья	ДЗ	77	51	41	10														
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	З	108	72	52	20													72 З	
(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/ 11 З/ КП/ 2	1700	1116	508	162	396	50						112	204	288			224	288
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э/ 1 ДЗ/ 2 З/ КП/	296	197	129	28	40								85	112				
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ДЗ	296	197	129	28	40								85	112 ДЗ				
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					
ПП.01	Производственная практика по профилю специальности	ДЗ		72															72 ДЗ	
	Экзамен (квалификационный)	Э																	Э (К)	
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Э/ 2 ДЗ/ 1 З/ КП/	264	176	82	8	86									176				
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	264	176	82	8	86									176 Э				
02.01.01	Организация производства на предприятиях общественного питания		24	16	8	8										16				

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
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ДЗ КП	162	108	44	44		20									108 ДЗ КП
ПП.06	Производственная практика по профилю специальности	ДЗ		108													108 ДЗ
	Экзамен (квалификационный)	Э															Э (К)
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Э/1 ДЗ/2 З/ КП/	372	231	93	44	94					112	119				
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии рабочего "Повар"	ДЗ	372	231	93	44	94					112	119 ДЗ				
ПП.07	Производственная практика по профилю специальности	ДЗ		216									216 ДЗ				
	Экзамен (квалификационный)	Э											Э (К)				
Всего часов обучения по циклам ОПОП		Э/18 ДЗ/26 З/8 КП/2	4397	2916	1512	908	446	50				576	612	576	504	648	
ВСЕГО часов за весь цикл обучения		Э/24 ДЗ/35 З/11 КП/2	6503	4320	2535	1251	484	50	576	828	576	612	576	504	648		
УП.00	Учебная практика, нед./час.																
ПП.00	Практика по профилю специальности, нед./час.	28		28 нед.		1008		1008 час.					216		324		468
Количество учебных часов в неделю									36	36	36	36	36	36	36		
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)		4 нед.														
ГИА	Государственная итоговая аттестация		6 нед.														
Консультации на учебную группу - 100 часов в год (всего 400 час.)			Дисциплина МДК									1	2	2	1	3	
Государственная итоговая аттестация			Учебная практика, нед.														
1. Программа базовой подготовки			Практика по профилю									6		9		13	
			Преддипломная практика, нед.													4	
1.1 Дипломный проект (работа)			Экзаменов							3	3	2	3	2	4	3	4
Выполнение дипломного проекта (работы) с 25.05. по 21.06. (всего 4 нед.)			Дифференцированных зачетов							2	7	3	6	2	7	4	4
Защита дипломного проекта (работы) с 22.06. по 05.07. (всего 2 нед.)			Зачетов							1	2	2	1	2		3	
1.2 Государственные экзамены не предусмотрены			Курсовых проектов (работ)												1	1	

Завкафедрой Гуманитарных дисциплин

Председатель цикловой комиссии Общеобразовательных дисциплин

Завкафедрой Прикладной информатики

Завкафедрой Общественного питания

Завкафедрой Экономики и управления

Председатель цикловой комиссии Филологических дисциплин


Председатель цикловой комиссии ОБЖ и физкультуры


Зам. директора по УПР

Начальник ОПМУП

Зам директора по НиУМР



подпись
М.А. Евстафьева
Ф.И.О.


подпись
К.А. Журова
Ф.И.О.



подпись
Л.Ф. Догаева
Ф.И.О.


подпись
Г.В. Бурмистрова
Ф.И.О.


подпись
М.И. Терентьева
Ф.И.О.


подпись
Л.А. Подгячева
Ф.И.О.


подпись
А.В. Данилова
Ф.И.О.


подпись
П.А. Меркулов
Ф.И.О.


подпись
А.В. Аушева
Ф.И.О.


подпись
Г.В. Скорик