4 План учебного процесса Группа Д077



	Специальность	19.02.10 51 Техн	ология	проду	кции (общес	твен	HOLO	питани	H PER B	of	Enn	1.01 C 20	14 r.			
			Vисбы	ая нагр	vska of	วังษุสเก	шихся	час		Pagupe	лененив (у эктельных:			сам и семестра		
			3 4001	an naip	y 3Ka 00				1 курс 3 курс 2 курс 3 курс 4 курс								
	Harrison payers investor postation investorial	Форми и проможи/толиной	Тая	ная ая	9		числ ⊒	6	1	2 1	123	Sum 2 15' 5	G > 5	I 6	7	8	
Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин,	Формы промежуточной аттестации	1915	орн	ние	ECK FKS	HTO RN	КП		Y	4.3.5° *	C. 181.08432					
	профессиональных модулей, МДК, практик	urreeria	максимальная	Ооязательна: аудиторная учебная	Теоретическо е обучение	Практически е занятия	Лабоработны е занятия	или КР	17	22	16	TOWN THE STATE OF	16	14	18	13	
OO.J.OO	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	ļ		85	110		ļ	<u></u>			ļ	
	Русский язык	Э	117	78		78			34	44 Э							
	Литература	ДЗ	176	117	69	48			51	66 ДЗ						ļ	
ОУД.02	Иностранный язык	ДЗ	150	100		100			34	66 ДЗ							
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического апализа; геометрия	Э	234	156		156			68	88 G			<u> </u>				
ЭУД.04	История	ДЗ	176	117	95	22			51	66 ДЗ							
ОУД.05	Физическая культура	ДЗ	176	117		117			51	66 ДЗ							
ЭУД.06	Жао	ДЗ	99	66	56	10				66 ДЗ							
ОУД.07	Информатика		150	100		100			34	66 Э							
90.ДУС	Физика	ДЗ	150	100	80		20		34	66 ДЗ							
ЭУД.09	Химия		161	107	67	20	20		85	22 🧿							
ЭУД.10	Обществознание (экономик, право)	ДЗ	168	112	94	18			68	44 ДЗ] 		ļ	
	Обществознание		102	68	58	10			68								
	Экономика		33	22	18	4				22	L						
	Право		33	22	18	4				22	L						
ЭУД.15	Биология		117	78	60	18			34	44 ДЗ							
ОУД.16	География	ДЗ	117	78	58	20			34	44 ДЗ							
ОУД.17	Экологом	ДЗ	66	44	38	6				44 ДЗ							
УД.01	Введение в специальность	3	51	34	34				34 3								
	ОБЩИЕ ГУМАНИТАРНЫЕ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Э/ ДЗ/2 3/7 КП/	753	504	146						112	102	144	56	90		
	Основы философии	3	_58	48	38	10							48 3	ļ			
	История	3	58	48	38	10					48 3					ļ	
	Иностранный язык	дз	190	159		159					32	51	48	28 ДЗ	L		
	Физическая культура	3 3 3 ДЗ	324	159		159			 		32 3	51 3	48 3	28 ДЗ			
	Социальная психология	3	73	54	44	10			ļ				-		54 3		
	Культура речи делового общения	3	50	36	26	10			ļ						36 3		
EH.00	МАТЕМАТИЧЕСКИЕ И ОБЩИЕ ЕСТЕСТВЕННО-НАУЧНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Э/ 1 ДЗ/ 2 З/ КП/	317	211	131	50	30				128	51	32				
EH.01	Математика	дз	120	80	40	40					80 ДЗ						
EH.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	48	32	22	10							32 ДЗ				
EH.03	Химия	Θ.	149	99	69		30				48	51 3					
			2000		****	***	180	**			22€	450	400	410	550		

11.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	J/ 17	Д3/ 23	<i>5/</i> 1	K11/ Z	3302	2201	1243	470	410	30			330	437	700	TTU	220	
O11.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ	3 / 7	ДЗ/ 11	3/ 1	KII/	1628	1085	737	328	20				224	255	112	224	270	
O11.01	Микробиология, санитария и гигиена в нищевом производстве		Э			96	64	50	14					64 O	-				*
O11.02	Физиология питания	<u> </u>	ДЗ			51	34	24	10					-	34 ДЗ	1			
O11,03	Организация хранения и контроль запасов и сырья		ДЗ			77	51	41	10						51 ДЗ				
OI 1.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		· -	ДЗ	3	63	42		42				:				42 ДЗ		
OH.05	Метрология и стандартизация			ДЗ	3	63	42	32	10							1	42 ДЗ		
OH 06	Правовые основы профессиональной деятельности		ДЗ			102	68	58	10						68 ДЗ				
O11.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			дз	3	177	118	78	40							48	70 ДЗ		
OH.08	Охрана труда				Э	81	54	46	8									54 O	
OH.09	Безопасность жизнедеятельности				3	108	72	62	10									72 3	
(B*)OH.10	Товароведение продовольственных товаров	[<u> </u>	ДЗ			72	48	38	10					48 ДЗ					<u> </u>
	Оборудование на предприятиях общественного питания		Э			102	68	48	20						68 Э				
(B*)OH.12	Организация обслуживания		ДЗ			51	34	18	16						34 ДЗ				
(B*)OH 13	Кухни народов мира				Э	108	72	62	10									72 Э	
(B*)OH.14	Бизнес-планирование				ДЗ	54	36	16	20									36 ДЗ	
(B*)OII.15	Экономика в общественном питании			Э		105	70	40	30								70 Э		
(B*)OII.16	Калькулирование и учет			Э		96	64	34	30							64 D			
(B*)OH.17	Контроль качества	ļ			ДЗ	54	36	8	8	20								36 ДЗ	ļ
(B*)OH.18	Технология продукции общественного питания		Э			96	64	54	10					64 O					
(B*)OH.19	Документационное обеспечение управления		ДЗ			72	48	28	20					48 ДЗ					
11M.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ	3/ 10	Д3/ 12	3/	KII/ 2	1674	1116	508	162	396	50			112	204	288	224	288	
IIM.01	Орнизация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	3/1	/[3/ 2	<i>3</i> ⁄	<i>KII/</i>	296	197	129	28	40					85	112	•		
INVIVIR OF OF	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		,	Д3		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				
	Учебная практика Производственная практика по профилю		-			 				-					-	 			\vdash
1111.01	специальности	ļ		ДЗ			72									<u> </u>	72 /Լ3		
	Экзамен (квалификационный)			Э.													Э (к)		
11M.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	3/ 2	<u>4</u> 3/1	3/	КП/	264	176	82	8	86						176			
/W////\.\.\/Z.\///	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			Э		264	176	82	8	86						176 J			

		<u> </u>	Vuch	uag uar r	V3Ka O	กังนลเก	шихс	ı yac	Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам									
			3 400	Учебная нагрузка обучающихся, час						курс	<u> </u>	курс	3 курс 4 курс			ypc		
			23	13.8 1.8	0	T E TO	<u>числ</u>		1	1 2	T 3	4	Семествы.	6	7	1 8		
Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин,	Формы промежуточно	й Н	E Hd	Z Č	Š 5	HE S	1,,,,,	']	<u>'</u>		1 0	<u>'</u>	<u> </u>		
Fingere	профессиональных модулей, МДК, практик	аттестации	1a.	язатель! /диторня	746 16H	14e	00 E	КΠ		1		11	Педели	П	т .	П		
			ж	Ооязательная аудиторная	Теоретическо е обучение	Практически е занятия	Лабоработн е занятия	или КР	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						C 061					
1111.02	Производственная практика по профилю специальности	ДЗ		108										108 ДЗ				
	Экзамен (квалификационный)	Θ.								1			1 .) (K)				
11M.03	Организация процесса приготов- ления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Э/ 2 ДЗ/ 2 3/ КП/	336	224	74	14	106	30						224				
M/LK.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Э	336	224	74	14	106	30						224)				
03.01.01	Продукты для приготовления горячей кулипарной 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	ки	273	182	46	ļ <u>.</u>	106	30					<u> </u>	182 Э КП				
1111.03	Производственная практика по профилю специальности	дз	ДЗ	252					·				ļ	144 ДЗ		108 ДЗ		
	Экзамен (квалификационный)		Э				ļ									Э (К)		
IIM.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э/ 1 ДЗ/ 2 З/ КП/	135	90	42	12	36								90			
MJ[K.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных,мучных кондитерских изделий	ДЗ	135	90	42	12	36								90 /[3			
	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 питапия		27	18	12	6									18			
1111.04	Производственная практика по профилю специальности		ſЗ	144	ļ				ļ							144 /[3		
	Экзамен (квалификационный)	Э		ļ	ļ	<u> </u>	ļ!									⊃ <i>(K)</i>		
	горячих десертов	Э/ 2 ДЗ/ 1 З/ КП/	135	90	44	12	34								90			
MJ[K.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	<u> </u>	135	90	44	12	34								90 O			
1111.05	Производственная практика по профилю специальности		ſЗ	108												108 ДЗ		
	Экзамен (квалификационный)		эе	<u> </u>	<u> </u>		<u>L</u>			L			<u> </u>			O (K)		
	Ωποσυμεσιμα παδομει εμπυνιμουσο			1							I ——	1				11		

IIM.06	подразделения)) 1	Д3/ 2	3/ I	KII/ 1	162	108	44	44		20			<u> </u>				108	
MJ[K.06.01	Управление структурным подразделением организации			,	дз кп	162	108	44	44		20							108 дз кн	
1111.06	Производственная практика по профилю специальности				дз		108												108 ДЗ
	Экзамен (квалификационный)]			Э														Э (К)
	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	D/ 1	/[3/ 2	3⁄ F	KII/	347	231	93	44	94				112	119				
МДК.07.01	Выполненне работ по профессии рабочего "Новар"		ДЗ			347	231	93	44	94				112	119 дз				
07.01.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление					72	48	32	16			•		48					
07.01.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции					227	151	39	18	94				32	119				
07.01,03	Организация производства на предприятиях ОП					48	32	22	10					32					
УП.07	Учебная практика																		
1 1111 071	Производственная практика по профилю специальности		ДЗ				216								216 ДЗ				
	Экзамен (квалификационный)		Э												Э (К)				
Всего часов	обучения по циклам OHOH	9/ 18 <i>1</i>	13/ 27	3/8 K	П/ 2	4371	2916	_						576	612	576	504	648	
	ВСЕГО часов за весь цикл обучения	3/ 20 l	Į 3/ 36	3/9 3	11/ 2	6477	4320	2173	1611	486	50	612	792	576	612	576	504	648	
У11.00	Учебная практика, пед./час.					28 .	28 нед.			1008 час.									
1111.00	Практика по профилю специальности, пед.	/час.			28	1008 Tools 4ac.									216		324		468
						€оличе	ство уч	ебных	часов	в нед	елю	36	36	36	36	36	36	36	36
· · · · · · · · ·	Производственная практика (преддиплом	ная)					нед.												
	Государственная итоговая аттестация					6	нед.												
	ции на учебную группу - 100 часов в год (все	ro 400 s	iac.)				-		исцип					1	2	2	1	3	
Государств	Государственная итоговая аттестация							Учебна											
1. Програм	ма базовой подготовки							Практ							6		9		13
					Предди	пломна							<u> </u>		4		4		
	ный проект (работа)	06 /-	1			19	. 4 4			кзам			10	3	3	2	8	3	4
	е дипломного проекта (работы) с 25.05. по 21			сд.)		Ді	аффе ре	нциро	ваннь		_		10	2	6	2	8	$\frac{4}{3}$	
	пломного проекта (работы) с 22.06. по 05.07.	(всего 2	нед.)				10			_	етов				<u> </u>			3	
1.2 Государственные экзамены не предусмотрены							курса	вых пр	оекто	в (рас	iom)				l		<u>_</u>	L I	

Заведующие кафедрой и председатели цикловых комиссий:

Зав. кафедрой гуманитарных дисциплин Председатель цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин профильного уровня Председатель цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин базового уровня Зав. кафедрой прикладной информатики Зав. кафедрой общественного питания Зав. кафедрой экономики и управления

Зам. директора по УПиОР

Начальник ОНМУП

М.А. Евстафьева

ФИО

М.В. Колюбакина

ФИО

Л.А. Подъячева ФИО

Л.Ф. Филатова

Г.В. Бурмистрова ФИО

М.А. Хасанова

ILH. Лазаренко

Ф.И.О.

Ю.В. Малышева

Ф.И.О.