

4 План учебного процесса

Груша Д077

Специальность 19.02.10 51

Технология продукции общественного питания



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	Практическое обучение	Лабораторные занятия	КП или КР	Семестры									
									1	2	3	4	5	6	7	8		
ООЦ.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 (экономика, 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*)ОГСЭ.05	Социальная психология	З	73	54	44	10											54	З
(В*)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					

II.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ	Э/ 7	ДЗ/ 11	З/ 1	КП/ 2	5302	2201	1243	490	410	30			224	255	112	224	270	
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ					1628	1085	737	328	20									
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			З		108	72	62	10									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.18	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	З/	КП/ 2	1674	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			
М/ДК.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				
VII.01	Учебная практика																		
III.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			
М/ДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			Э		264	176	82	8	86						176	Э		

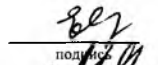
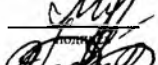
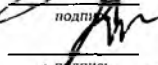
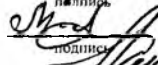
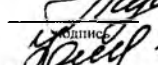
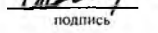
ИМ.06	подразделения	Э/ 1	ДЗ/ 2	З/ 3	КП/ 1	162	108	44	44	20							108		
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации				ДЗ КП	162	108	44	44	20							108 ДЗ КП		
ИП1.06	Производственная практика по профилю специальности				ДЗ		108										108 ДЗ		
	Экзамен (квалификационный)				Э												Э (К)		
ИМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Э/ 1	ДЗ/ 2	З/ 3	КП/ 1	347	231	93	44	94			112		119				
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии рабочего "Повар"		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						
УП1.07	Учебная практика																		
ИП1.07	Производственная практика по профилю специальности		ДЗ				216								216 ДЗ				
	Экзамен (квалификационный)				Э										Э (К)				
Всего часов обучения по циклам ОП/ОП		Э/ 18	ДЗ/ 27	З/ 8	КП/ 2	4371	2916	1522	898	446	50		576		612	576	504	648	
ВСЕГО часов за весь цикл обучения		Э/ 20	ДЗ/ 36	З/ 9	КП/ 2	6477	4320	2173	1611	486	50	612	792	576	612	576	504	648	
УП.00	Учебная практика, нед./час.					28 нед.				1008 час.									
ИП.00	Практика по профилю специальности, нед./час.				28			1008						216		324		468	
						Количество учебных часов в неделю						36	36	36	36	36	36		
ИП1.00	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						4	2	3	2	4	3	4	
Выполнение дипломного проекта (работы) с 25.05. по 21.06. (всего 4 нед.)						Дифференцированных зачетов						10	3	6	2	8	4	4	
Защита дипломного проекта (работы) с 22.06. по 05.07. (всего 2 нед.)						Зачетов						1	2	1	2		3		
1.2. Государственные экзамены не предусмотрены						Курсовых проектов (работ)										1	1		

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 ОНМУИ

- 
подпись М.А. Евстафьева
Ф.И.О.
- 
подпись М.В. Колубакина
Ф.И.О.
- 
подпись Л.А. Подьячева
Ф.И.О.
- 
подпись Л.Ф. Филатова
Ф.И.О.
- 
подпись Г.В. Бурмистрова
Ф.И.О.
- 
подпись М.А. Хасанова
Ф.И.О.
- 
подпись И.Н. Лазаренко
Ф.И.О.
- 
подпись Ю.В. Малышева
Ф.И.О.