

учебный план по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на 2020-2024 учебные годы (очная форма обучения)

индекс	наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	формы промежуточной аттестации			учебная нагрузка обучающихся (час.)							распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		экзамен	дифференцированный зачет	зачет	максимальная	самостоятельная	обязательная аудиторная в т.ч.				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
							всего занятий	лекций, уроков	лабораторных и практических занятий	курсовая работа	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
О.00	Общеобразовательные циклы	3	10	3	1404		1404	905	499		612	792							
ОУД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	3	10	3	1404		1404	905	499		612	792							
	Общие	2	5	2	870		870	519	351		425	445							
ОУД.01	Русский язык	Э			78		78	45	33		38	40							
ОУД.02	Литература		Дз		101		101	101	0		57	44							
ОУД.03	Иностранный язык		Дз		117		117	87	30		57	60							
ОУД.04	Математика	Э			234		234	132	102		104	130							
ОУД.05	История		Дз		117		117	51	66		52	65							
ОУД.06	Физическая культура		Дз	з	117		117	0	117		51	66							
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		Дз		70		70	70	0		30	40							
ОУД.08	Астрономия			з	36		36	33	3		36								
	По выбору из обязательных предметных областей	1	5	1	498		498	358	140		151	347							
ОУД.09	Информатика		Дз		100		100	45	55		50	50							
ОУД.10	Физика		Дз		90		90	43	47		30	60							
ОУД.11	Химия	Э			96		96	89	7		21	75							
ОУД.12	Биология		Дз		72		72	68	4			72							
ОУД.13	Обществознание (включая экономику и право)		Дз		108		108	81	27		50	58							
ОУД.14	Родная литература			з	32		32	32	0			32							
	Дополнительные				36		36	28	8		36								
ОУД.15	География		Дз		36		36	28	8		36								
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	4	5	5	630	210	420	60	360				44	112	64	60	100	40	
ОГСЭ.01	Основы философии		Дз		72	24	48	29	19									48	
ОГСЭ.02	История		Дз		72	24	48	22	26				48						
ОГСЭ.03	Иностранный язык		Дз		243	81	162	0	162				22	32	32	30	26	20	
ОГСЭ.04	Физическая культура		Дз	з/з/з/з/з	243	81	162	9	153				22	32	32	30	26	20	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1	2		312	104	208	172	36				52	108	48				
ЕН.01	Математика		Дз		72	24	48	48	0					48					
ЕН.02	Экологические основы природопользования		Дз		72	24	48	48	0						48				
ЕН.03	Химия	Э			168	56	112	76	36				52	60					
П.00	Профессиональный цикл				4386	1090	3296	1448	1818	30			516	572	500	732	512	464	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	3	10		1512	504	1008	696	312				294	220	144	44	90	216	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		Дз		90	30	60	51	9				60						
ОП.02	Физиология питания		Дз		72	24	48	34	14				48						
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э			228	76	152	108	44					152					
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		Дз		135	45	90	28	62								90		
ОП.05	Метрология и стандартизация		Дз		63	21	42	24	18				42						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		Дз		72	24	48	36	12									48	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э			216	72	144	102	42						144				
ОП.08	Охрана труда		Дз		66	22	44	35	9							44			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		Дз		102	34	68	68	0					68					
	вариативная часть																		
ОП.10	Товароведение продовольственных товаров	Э			216	72	144	110	34				144						
ОП.11	Организация производства на предприятиях общественного питания		Дз		90	30	60	40	20									60	
ОП.12	Контроль качества продукции и услуг		Дз		72	24	48	40	8									48	
ОП.13	Бухгалтерский учет в общественном питании		Дз		90	30	60	20	40									60	
ПМ.00	Профессиональные модули				2874	586	2288	752	1506	30			222	352	356	688	422	248	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2	2		294	50	244	64	180				172	72					
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э			150	50	100	64	36				100						
УП.01	Учебная практика		Дз		72		72		72				72						
ПП.01	Производственная практика	Эк	Дз		72		72		72				72						
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	2	2		321	59	262	55	192	15			50	212					
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э			177	59	118	55	48	15			50	68					

УП.02	Учебная практика		Дз		72		72		72					72				
ПП.02	Производственная практика	Эк	Дз		72		72		72					72				
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	2	4		798	206	592	301	276	15				68	284	240		
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Э	Дз/Дз		618	206	412	301	96	15				68	212	132		
УП.03	Учебная практика		Дз		72		72		72					72				
ПП.03	Производственная практика	Эк	Дз		108		108		108							108		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	3		564	140	424	158	266							160	264	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	Дз		420	140	280	158	122							160	120	
УП.04	Учебная практика		Дз		72		72		72							72		
ПП.04	Производственная практика	Эк	Дз		72		72		72							72		
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	2	2		273	67	206	96	110								134	72
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Э			201	67	134	96	38								134	
УП.05	Учебная практика		Дз		36		36		36									36
ПП.05	Производственная практика	Эк	Дз		36		36		36									36
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	2	2		264	64	200	78	122								24	176
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	Э			192	64	128	78	50								24	104
УП.01	Учебная практика		Дз		36		36		36									36
ПП.01	Производственная практика	Эк	Дз		36		36		36									36
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	1	2		360		360		360							72	288	
УП.07	Учебная практика		Дз		144		144		144							72	72	
ПП.07	Производственная практика	Эк	Дз		216		216		216							216		
	Всего часов				6732	1404	5328	2585	2713	30	612	792	612	792	612	792	612	504
ПДП.00	Производственная (преддипломная) практика	4 нед.										1,5	1	1	0,5	0,5	1	4
ПА.00	Промежуточная аттестация	6 нед.																0,5
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	6 нед.																6
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4 нед.																4
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2 нед.																2
ВК.00	Время каникулярное	35 нед.								2	9	2	9	2	9	2		2
К.00	Консультации	400									100		100		100		100	
	Экзамен квалификационный	7																
	Консультации 4 часа на 1 обучающегося на учебный год.										612	792	540	576	468	396	468	360
	Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект).										0	0	72	216	144	396	144	144
											0	3	2	3	1	1	2	1
											0	0	0	2	0	2	1	2
											1	9	4	7	3	5	4	10
											2	1	1	1	1	1	1	0