

**2.2 План образовательной деятельности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (гр.238, набор 2016-2020гг)**

ИНДЕКС	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающегося (час)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)							
			Максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					всего занятий	в том числе			1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
						лекций	лаб. и практ. занятий, вкл. Семинары	курсовых работ (проектов)	н	н	н	н	н	н	н	н
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>12</i>	<i>13</i>	<i>14</i>	<i>15</i>	<i>16</i>	<i>17</i>
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<i>03/10/Д3/3Э</i>	<b>2106</b>	<b>702</b>	<b>1404</b>	<b>1288</b>	<b>116</b>	<b>0</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУД.01	Русский язык и литература	0/Э	293	98	195	195			85	110						
ОУД.02	Иностранный язык	0/Д3	176	59	117	117			51	66						
ОУД.03	Математика	0/Э	234	78	156	156			68	88						
ОУД.04	История	0/Д3	176	59	117	117			51	66						
ОУД.05	Физическая культура	0/Д3	176	59	117	117			51	66						
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	0/Д3	105	35	70	70			34	36						
ОУД.07	Информатика (профильный)	0/Д3	150	50	100	60	40		34	66						
ОУД.08	Физика	0/Д3	146	49	97	81	16		36	61						
ОУД.09	Обществознание(включая экономику и право)	0/Э	162	54	108	66	42		34	74						
ОУД.10	Химия (профильный)	0/Д3	162	54	108	108			68	40						
ОУД.11	Биология (профильный)	0/Д3	108	36	72	54	18		32	40						
ОУД.12	География	0/Д3	108	36	72	72			32	40						
ОУД.13	Экология	Д3/0	54	18	36	36			36							
<b>УД.00</b>	<b>Учебные дисциплины (по выбору)</b>															
УД.1	Культурология	0/0	59	20	39	39				39						
УД.2	Астрономия															
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<i>03/4Д3/0Э</i>	<b>699</b>	<b>233</b>	<b>466</b>	<b>130</b>	<b>336</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>116</b>	<b>106</b>	<b>40</b>	<b>80</b>	<b>72</b>	<b>52</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	0/0/0/0/Д3	64	16	48	40	8								24	24
ОГСЭ.02	История	Д3/0/0/0/0/0	64	16	48	40	8				48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	0/0/0/0/0/0	178	16	162	10	152				34	30	20	40	24	14
ОГСЭ.04	Физическая культура	0/0/0/0/0/Д3	324	162	162	2	160				34	30	20	40	24	14



<b>ИМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	03/3Д3/1Э	<b>417</b>	<b>139</b>	<b>386</b>	<b>118</b>	<b>254</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>110</b>	<b>98</b>	<b>178</b>		
МДК.04.01.	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	0/0/0/0/0	417	139	<b>278</b>	118	146	14						110	98	70		
УП.04.	Учебная практика	0/0/0/0/Д3			<b>36</b>		36									36		
ПП.04.	Производственная практика	0/0/0/0/Д3			<b>72</b>		72									72		
<b>ИМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>	03/2Д3/1Э	<b>414</b>	<b>138</b>	<b>384</b>	<b>106</b>	<b>278</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>54</b>	<b>68</b>	<b>182</b>		
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	0/0/0/0/0	414	138	<b>276</b>	106	170					40	40	54	68	74		
УП.05	Учебная практика	0/0/0/0/Д3			<b>36</b>		36									36		
ПП.05.	Производственная практика				<b>72</b>		72									72		
<b>ИМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	03/1Д3/1Э	<b>150</b>	<b>50</b>	<b>136</b>	<b>52</b>	<b>84</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>136</b>	<b>0</b>		
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	0/0/0/0/0	150	50	<b>100</b>	52	48								100			
УП.06	Учебная практика																	
ПП.06.	Производственная практика	0/0/0/0/Д3/0			<b>36</b>		36								36			
<b>ИМ.07</b>	<b>Выполнение профессиям: 16675 повар, 12901 кондитер</b>	03/4Д3/1Э	<b>330</b>	<b>110</b>	<b>760</b>	<b>100</b>	<b>660</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>136</b>	<b>368</b>	<b>256</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса	0/0/0/0/0	102	34	<b>68</b>	34	34				68							
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск		228	76	<b>152</b>	66	86				68	44	40					
УП.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 повар	0/0/Д3/0/0/0			<b>180</b>		180					180						
УП.07.02	Выполнение работ по профессии 12901 кондитер	0/0/Д3/0/0/0			<b>144</b>		144					144						
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 повар	0/0/Д3/0/0/0			<b>108</b>		108						108					
ПП.07.02	Выполнение работ по профессии 12901 кондитер	0/0/Д3/0/0/0			<b>108</b>		108						108					
	<b>Всего</b>	<b>03/39Д3/13Э</b>	<b>6480</b>	<b>2160</b>	<b>5328</b>	<b>2606</b>	<b>2708</b>	<b>14</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>846</b>	<b>576</b>	<b>846</b>	<b>576</b>	<b>468</b>		
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>															4		
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>															6		
Консультации из расчета 4 часа на каждого обучающегося на каждый учебный год					<b>ВСЕГ 0</b>	дисциплин и МДК					<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>522</b>	<b>360</b>	<b>738</b>	<b>432</b>	<b>252</b>
						учебной практики					<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>324</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>72</b>

Государственная итоговая аттестация	производ.практики /	0	0	0	0	216	72	108	144
1. Программа базовой подготовки	преддип.практика								4/144
1.1. Дипломный проект (работа)	экзаменов	0	3	0	2	2	2	2	2
Выполнение дипломного проекта (работы) с 18.05. по 14.06. (всего 4 нед) Защита дипломного проекта (работы) с 15.06. по 28.06. (всего 2 нед)	дифференцированных зачетов	1	9	4	4	2	8	3	7
	зачетов								

## Календарный учебный график

### 19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### группа 238-ОП (набор 2016-2020 гг.)

КУРСЫ	сентябрь 30				октябрь 31				ноябрь 30				декабрь 31				январь 31				февраль 28				март 31				апрель 30				май 31							
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	
	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	
1											17							=	=										22											
2											17							=	=										14,5			/у	у	у	у	у	у	у		
3							10				п	п	п	п	п	п	э	=	=										20,5											
4							12					у	п	п	п	э	=	=					7				у	у	п	п	п	п	э	пп	пп	пп	пп	пд	пд	
5																																								

Обозначения:

- |   |   |
|---|---|
| 1. Учебная практика - <b>У</b><br>2. Производственная практика- <b>П</b><br>3. Преддипломная практика- <b>ПП</b><br>4. Выполнение дипломного проекта- <b>ПД</b> | 6. Учебные сборы (от военкомата) - <b>С</b><br>7. Промежуточная аттестация - <b>Э</b><br>8. Каникулы - <b>=</b> |
|---|---|

**2. Сводные данные по бюджету времени.**

июнь 30					июль 31				теорети-ческое обучение	промежут аттестаци	Практика					КАНИКУЛЫ	ВСЕГО	
1	8	15	22	29	6	13	20	27			учебная	производ	преддипломн	Выполнение ДП	Защита ДП			Учебные сборы
7	14	21	28	5	12	19	26	2	нед.	час.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	
		Э	Э	=	=	=	=	=	39	1404	2						11	52
У	У	У	У/Э	Э/	=	=	=	=	31,5	1134	1	9					10,5	52
/У	У/П	П	П/Э	Э/	С	=	=	=	30,5	1098	2	1	8			1	10,5	52
ПД	ПД	ГИА							19	684	2	3	7	4	4	2	2	43
									120	4320	7	13	15	4	4	2	34	199