

2.2 План образовательной деятельности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (гр.242, набор 2017-2021гг)

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)								
<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>
О.00	Общеобразовательный цикл	<i>03/10ДЗ/3 Э</i>	210	702	140	128	116	0	61	792	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык и литература	0/Э	293	98	195	195			85	110						
ОУД.02	Иностранный язык	0/ДЗ	176	59	117	117			51	66						
ОУД.03	Математика	0/Э	234	78	156	156			68	88						
ОУД.04	История	0/ДЗ	176	59	117	117			51	66						
ОУД.05	Физическая культура	0/ДЗ	176	59	117	117			51	66						
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	0/ДЗ	105	35	70	70			34	36						
ОУД.07	Информатика (профильный)	0/ДЗ	150	50	100	60	40		34	66						
ОУД.08	Физика	0/ДЗ	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/ДЗ	162	54	108	108			68	40						
ОУД.11	Биология (профильный)	0/ДЗ	108	36	72	54	18		32	40						
ОУД.12	География	0/ДЗ	108	36	72	72			32	40						
ОУД.13	Экология	0/ДЗ	54	18	36	36			36							
УД.00	Учебные дисциплины (по выбору)															
УД.1	Астрономия	0/0	59	20	39	39				39						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	<i>03/4ДЗ/0Э</i>	699	233	466	130	336	0	0	0	11	106	40	80	72	52
ОГСЭ.01	Основы философии	0/0/0/0/0/ДЗ	64	16	48	40	8								24	24
ОГСЭ.02	История	ДЗ/0/0/0/0/0	64	16	48	40	8				48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	0/0/0/0/0/ДЗ	178	16	162	10	152				34	30	20	40	24	14

ОГСЭ.04	Физическая культура	0/0/0/0/Д 3	324	162	162	2	160				34	30	20	40	24	14
ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии	0/0/0/Д3/0/ 0	69	23	46	38	8					46				
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	<i>03/3Д3/0Э</i>	383	128	255	157	98	0	0	0	136	87	0	32	0	0
ЕН.01	Математика	Д3/0/0/0/0/ 0	153	51	102	60	42				102					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	0/0/0/Д3/0/ 0	48	16	32	32								32		
ЕН.03	Химия	0/Д3/0/0/0/ 0	182	61	121	65	56				34	87				
П.00	Профессиональный цикл	<i>03/23Д3/1 0Э</i>	3293	1098	3203	1031	2158	14	0	0	360	653	536	734	504	416
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	<i>03/8Д3/0Э</i>	803	268	535	285	250	0	0	0	119	92	30	214	24	56
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	0/Д3/0/0/0/ 0	87	29	58	50	8					58				
ОП.02	Физиология питания	0/Д3/0/0/0/ 0	51	17	34	18	16					34				
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Д3/0/0/0/0/ 0	102	34	68	36	32				68					
ОП.04	Информационные технологии в ПД	0/0/0/Д3/0/ 0	90	30	60	10	50						30	30		
ОП.05	Метрология и стандартизация	Д3/0/0/0/0/ 0	77	26	51	33	18				51					
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	0/0/0/0/0/0	72	24	48	36	12								24	24
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	0/0/0/Д3/0/ 0	174	58	116	58	58							116		
ОП.08	Охрана труда	0/0/0/0/0/Д 3	48	16	32	24	8									32
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	0/0/0/Д3/0/ 0	102	34	68	20	48							68		
ПМ.00	Профессиональные модули	<i>03/15Д3/1 0Э</i>	2490	830	2668	746	1908	14	0	0	241	561	506	520	480	360
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<i>03/2Д3/2Э</i>	270	90	234	66	168	0	0	0	0	72	50	112	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	0/Э/0/0/0/0	270	90	180	66	114					72	50	58		
УП.01	Учебная практика	0/0/0/Д3/0/ 0			18		18							18		
ПП.01	Производственная практика				36		36							36		
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной, холодной кулинарной продукции	<i>03/2Д3/2Э</i>	468	156	366	156	210	0	0	0	105	81	58	122	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	0/Э/0/0/0/0	468	156	312	156	156				105	81	58	68		

УП.02	Учебная практика	0/0/0/ДЗ/0/0			18		18							18		
ПП.02	Производственная практика				36		36							36		
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	03/2/ДЗ/2Э	441	147	402	148	254	0	0	0	0	0	102	122	178	0
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	0/0/Э/0/0/0	441	147	294	148	146						102	122	70	
УП.03	Учебная практика	0/0/0/0/ДЗ/0			36		36								36	
ПП.03	Производственная практика	0/0/0/0/ДЗ/0			72		72								72	
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	03/2/ДЗ/1Э	417	139	386	118	254	14	0	0	0	0	0	110	98	178
МДК.04.01.	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	0/0/0/0/0/0	417	139	278	118	146	14						110	98	70
УП.04.	Учебная практика	0/0/0/0/0/Д3			36		36									36
ПП.04.	Производственная практика				72		72									72
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	03/2/ДЗ/1Э	414	138	384	106	278	0	0	0	0	40	40	54	68	182
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	0/0/ДЗ/0/0/0	414	138	276	106	170					40	40	54	68	74
УП.05	Учебная практика	0/0/0/0/0/Д3			36		36									36
ПП.05.	Производственная практика				72		72									72
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	03/1/ДЗ/1Э	150	50	136	52	84	0	0	0	0	0	0	0	136	0
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	0/0/0/0/0/0	150	50	100	52	48								100	
УП.06	Учебная практика	0/0/0/0/ДЗ/0														
ПП.06.	Производственная практика				36		36								36	
ПМ.07	Выполнение работ профессиям: 16675 повар, 12901 кондитер	03/4/ДЗ/1Э	330	110	760	100	660	0	0	0	136	368	256	0	0	0
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса	0/0/0/0/0/0	102	34	68	34	34				68					
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск		228	76	152	66	86				68	44	40			

19.02.10 Технология продукции общественного питания

группа 242-ОП (набор 2017-2021 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	14	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				
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 - У | 6. Учебные сборы (от военкомата) - С |
| 2. Производственная практика - П | 7. Промежуточная аттестация - Э |
| 3. Преддипломная практика - ПП | 8. Каникулы - = |
| 4. Выполнение дипломного проекта - ПД | |
| 5. Защита дипломного проекта - ЗД | |

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	нед.	час.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
7	14	21	28	5	12	19	26	2											
40	41	42	43	44	45	46	47	48											

		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/	=	=	=	=	30,5	1098	2	1	8					10,5	52
ПД	ПД	ГИА							19	684	2	3	7	4	4	2	2	2	43
									120	4320	7	13	15	4	4	2	34	199	