

3. План учебного процесса

19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Индекс	Наименование учебной дисциплины, МП, МДК, УП, ПП	Формы промежуточной аттестации по семестрам			Общий объем образовательной нагрузки	Всего / СРС	Учебная нагрузка в часах (работа обучающегося во взаимодействии с преподавателем.)				Курсовая работа	Всего по семестрам	Распределение учебной нагрузки и практик по курсам и семестрам (часов в семестр)							
		Экзамены	Дифференцированные зачеты	Зачеты			Всего	в том числе в форме практической подготовки	В том числе				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
									Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия			17	24	17	24	17	24	17	24
													1 сем 17 т	2 сем 22 т	3 сем 15 т 1 у 1 ат	4 сем 17 т 2 у 4 пр. 1 ат	5 сем 10 т 4 у 3 пр	6 сем 15 т 4 у 1 ат	7 сем 10 т 2 у 4 п 1 ат	8 сем 8 т 2 у 5 п 4 ат
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ОУД. 00 Общеобразовательная подготовка с учетом профиля получаемого профессионального образования (естественнонаучный профиль)					1404		1404	669	735	669	0	1404	612	792	0	0	0	0	0	0
ОУД. Общеобразовательные учебные дисциплины					1368		1368	669	699	669	0	1368	612	756	0	0	0	0	0	0
ОУДб. 01	Русский язык	2			78		78	36	42	36		78	34	44						
ОУДб. 01	Литература		2		117		117	54	63	54		117	49	68						
ОУДб. 03	История		2		136		136	46	90	46		136	60	76						
ОУДб. 04	Обществознание		2		78		78	34	44	34		78	34	44						
ОУДб. 05	География		2		72		72	28	44	28		72	34	38						
ОУДб. 06	Иностранный язык		2		78		78	78		78		78	34	44						
ОУДб. 07	Математика	2	1		214		214	76	138	76		214	90	124						
ОУДб. 08	Информатика		2		108		108	80	28	80		108	34	74						
ОУДб. 09	Физическая культура		2	1	95		95	93	2	93		95	51	44						
ОУДб. 10	Основы безопасности жизнедеятельности		2		70		70	32	38	32		70	0	70						
ОУДб. 11	Физика		1		80		80	18	62	18		80	80	0						
ОУДу. 12	Химия	2			123		123	51	72	51		123	62	61						
ОУДу. 13	Биология	2			119		119	43	76	43		119	50	69						
	Индивидуальный проект*																			
УД. Дополнительные учебные дисциплины					36	0	36	0	36	0	0	36	0	36	0	0	0	0	0	0
УД.01	Основы учебной исследовательской и проектной деятельности		2		36		36		36			36		36						
СГ.00 Социально-гуманитарный цикл					524	0	524	406	118	406	0	524	0	0	120	76	88	80	128	32
СГ.01	История России		3		60		60	20	40	20		60			60					
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		4,6,8	3,5,7	162		162	162	0	162		162			30	38	28	22	28	16
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		5		68		68	28	40	28		68					32	36		
СГ.04	Физическая культура		4,6,8	3,5,7	162		162	162	0	162		162			30	38	28	22	28	16
СГ.05	Основы финансовой грамотности		7		36		36	18	18	18		36							36	
СГ.06	Основы бережливого производства		7		36		36	16	20	16		36							36	

ОП.00 Общепрофессиональный цикл					604	50	554	222	332	222	0	554	0	0	260	226	0	0	28	40
ОП.01	Химия в пищевом производстве	3			140		140	52	88	52		140			140					
ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании	3			96	6	90	34	56	34		90			90					
ОП.03	Бизнес-планирование		8		80	12	68	28	40	28		68						28	40	
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров		4		82	6	76	30	46	30		76				76				
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		4		70	10	60	44	16	44		60				60				
ОП.06	Охрана труда	4			78	6	72	26	46	26		72			30	42				
ОП.07	Метрология и стандартизация		4		58	10	48	8	40	8		48				48				
П.00 Профессиональный цикл					2832	102	2730	1928	704	1928	40	4684	0	0	184	486	512	710	408	430
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	4			684	14	670	448	222	448		670	0	0	184	486	0	0	0	0
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания	4			210	14	196	96	100	96		196	0	0	90	106	0	0	0	0
МДК.01.02	Технологические операции производства продукции общественного питания				222		222	100	122	100		222			58	164				
УП.01	Учебная практика		4		108		108	108		108		108			36	72				
ПП.01	Производственная практика		4		144		144	144		144		144				144				
ПМ.02	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	6			624	32	592	440	152	440	0	592	0	0	0	0	168	424	0	0
МДК.02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	6			168	16	152	90	62	90		152					60	92		
МДК.02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции				204	16	188	98	90	98		188					72	116		
УП.02	Учебная практика		6		108		108	108	0	108		108					36	72		
ПП.02	Производственная практика		6		144		144	144	0	144		144						144		
ПМ.03	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	7			712	18	694	432	222	432	40	694	0	0	0	0	0	286	408	0
МДК.03.01	Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	7			182	18	164	64	100	64		164						94	70	
МДК.03.02	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов				242		242	80	122	80	40	242						120	122	
УП.03	Учебная практика		7		144		144	144	0	144		144						72	72	
ПП.03	Производственная практика		7		144		144	144	0	144		144							144	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	8			468	38	430	322	108	322		430	0	0	0	0	0	0	0	430
МДК.04.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения	8			216	38	178	70	108	70		178								178
УП.04	Учебная практика		8		72		72	72		72		72								72
ПП.04	Производственная практика		8		180		180	180	0	180		180								180

ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар, Пекарь, Кондитер)	5			344	0	344	286	0	286	0	344	0	0	0	0	344	0	0	0
МДК 05.01	Основы технологических процессов приготовления продукции общественного питания		5		128		128	70	58	70		128					128			
УП.05	Учебная практика		5		108		108	108	0	108		108					108			
ПП 05	Производственная практика		5		108		108	108		108		108					108			
ИТОГО (объем образовательной программы в часах с практикой)					5364	152	5212	3225	1889	3225	40	5212	612	792	564	788	600	790	564	502
Итого учебной нагрузки обучающегося (без часов на практику)							3952					3952	612	792	528	572	348	502	348	250
Учебной и производственной практики							1260					1260	0	0	36	216	252	288	216	252
Производственная (преддипломная) практика							108													108
Промежуточная аттестация							252						0	72	36	36		36	36	36
ГИА. 00	Государственная итоговая аттестация						216													
Общий объем образовательной программы							5940													
Государственная итоговая аттестация (216 часов, 6 недель) в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы. Подготовка и проведение ГИА с 18 мая по 29 июня								Дисциплин и МДК												
								Учебной практики							36/1	72/2	144/4	144/4	72/2	72/2
								Производственной практики					0	0	0	144/4	108/3	144/4	144/4	180/5
								Экзаменов (в том числе квалификационных)					0	4	2	3	1	2	2	2
								Дифференцированных зачетов (без физкультуры)					2	6	1	7	3	3	4	4