

ЕН.03	Химия	Э	90	32	68	34	34				68					
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ		2637	787	2188	649	1483	60	238	322	204	288	288	364	348	286
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		906	298	622	251	371	0	34	46	34	108	144	156	72	26
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	З/ДЗ	105	35	70	35	35				34	36				
ОП.02	Физиология питания	З/З	90	30	62	31	31					36	24			
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	З/З	120	40	80	40	40		34	46						
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	З/З/З/ДЗ	200	64	136	10	126					36	24	26	24	26
ОП.05	Метрология и стандартизация	З/ДЗ	110	35	75	35	40						36	39		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	З	72	24	48	24	24									48
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	З/З	75	25	50	25	25						24	26		
ОП.08	Охрана труда	З	59	20	39	20	19									39
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	З/ДЗ	75	25	62	31	31						36	26		
ОП.ВЧ.00	Общепрофессиональные дисциплины		269	73	206	85	121	0	34	46	0	0	24	26	24	52
ОП.ВЧ.01	Основы композиции, специальное рисование и лепка	З	65	15	50	10	40						24	26		
ОП.ВЧ.02	Оборудование предприятий общественного питания	З/Э	104	24	80	40	40		34	46						
ОП.ВЧ.03	Организация обслуживания посетителей	З/ДЗ	100	34	76	35	41								24	52
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ		1462	416	1360	313	991	60	170	230	170	180	120	182	252	208
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	КЭ	221	51	239	85	154	0	170	69	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	З/Э	221	51	170	85	85		170							
УП.01	Учебная практика	ДЗ			69	0	69			69						
ПП.01	Производственная практика(практика по профилю специальности)				0											
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	КЭ	120	28	161	12	149	0	0	161	0	0	0	0	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	120	28	92	12	80			92						
УП.02	Учебная практика	З/ДЗ			69	0	69			69						
ПП.02	Производственная практика(практика по профилю специальности)	ДЗ			0											
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		296	68	326	47	263	20	0	0	170	108	48	0	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	З/ДЗ/Э	296	68	224	47	161	20			68	108	48			
УП.03	Учебная практика	ДЗ			102	0	102				102					
ПП.03	Производственная практика(практика по профилю специальности)	ДЗ			0											
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложной хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	310	86	224	60	144	20	0	0	0	0	0	104	120	0
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	З/Э	310	86	224	60	144	20						104	120	
УП.04	Учебная практика	ДЗ			0											
ПП.04	Производственная практика(практика по профилю специальности)	ДЗ			0											
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ДЗ	276	67	209	100	109	0	0	0	0	0	0	0	48	104
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Э	276	67	209	100	109								48	104
УП.05	Учебная практика	ДЗ			0											
ПП.05	Производственная практика(практика по профилю специальности)	З/З/ДЗ			0											
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	КЭ	405	145	260	109	131	20	0	0	0	72	0	0	84	104
Раздел 1	Калькуляция и учет	ДЗ	110	38	72	36	36					72				
Раздел 2	Экономика отрасли	З/ДЗ	95	33	62	11	31	20							36	26

Раздел 3	Менеджмент	З/ДЗ	100	37	63	31	32								24	39			
Раздел 4	Маркетинг	З/ДЗ	100	37	63	31	32								24	39			
УП.06	Учебная практика	ДЗ			0														
ПП.06	Производственная практика(практика по профилю специальности)	ДЗ			0														
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ДЗ	110	38	150	0	150	0	0	0	0	0	0	72	78	0	0		
МДК.07.01	Повар	ДЭК	110	38	72	0	72							72					
МДК.07.02	Кондитер	ДЭК	110	32	78	0	78								78				
ВСЕГО по полугодиям ТО:			5844	1842	4350	1353	2941	60	612	828	612	648	432	468	432	468			
УП	Учебная практика (концентрировано)	ДЗ			504														
ПП	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ			288														
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	ДЗ			144														
ПА	Промежуточная аттестация				252														
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				144														
ИТОГО:					5682														
ИТОГО НАГРУЗКА В НЕДЕЛЮ:									36										
Консультации на учебную группу 100 часов в год. Всего - 400 - часов. Государственная итоговая аттестация: междисциплинарный экзамен, комплексный экзамен, выпускная квалификационная работа							ВСЕГО	Дисциплин и МДК											
								Учебной практики											
								Производственной практики											
								Экзаменов											
								ДЗ											
								Зачетов											

Зам директора по УПР: _____ Г.И. Бугров

Зам директора по УР: _____ Е.А. Штомпель

Методист: _____ Е.Е. Крупнова

Технология производства общественного питания

График учебного процесса 3,4 семестры

	недели	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		39	40	41	42	итого						
ОУД.01	Русский язык и литература	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	З	К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	Э					123		
ОУД.03	Математика	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	З	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	Э					70		
ОУД.04	История	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	ДЗ	К	К																											34		
ОУД.05	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	З	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	ДЗ					70		
ОУД.07	Информатика	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	Э	К	К																											34		
ОУД.08	Физика	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	ДЗ	К	К																											34		
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	З	К	К	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	З					105	
ОУД.12	География	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	З	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	ДЗ					70	
ОУД.13	Экология																			К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	ДЗ					36	
ОГСЭ.02	История																			К	К	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	З					54	
ОГСЭ.03	Иностранный язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	З	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	З					70
ЕН.03	Химия	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	Э	К	К																												68	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	З	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	ДЗ					70	
ОП.02	Физиология питания																			К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	З					36	
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности																			К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	З					36	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	З	К	К	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	ДЗ					176	
уп.03	Учебная практика	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6		К	К																												150	
Раздел 1	Калькуляция и учет																		З	К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	ДЗ					72	
уп.01	Учебная практика																			К	К																												48	
уп.02	Учебная практика																			К	К																												48	
	недельная нагрузка	36	0	0	0	36	0	36	36	36	36	1404																																						

