министерство просвещения Рф

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Глазовский

	федерально	е государственное бюджетное образо	вательное учреждение высшего образования "Глазо имени В.Г. Короленко"	овский государственный педагогический институт
Птан одобр	ен Ученым совен	10A1 8\13A	VALEET II II O O O O O	Ректор Я.А. Чиговская-Назаров
- Протокол З	V≥ 9 om 28.04.20.		УЧЕБНЫЙ ПЛАН	93 1 10 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
		43.02.01	1 Организация обслуживания в общественном питан	NN
Форма обуче	Социвльных ком ения. Очная	муникации и филологии		лэну) <u>2020</u> 2020-2021 <u>в</u> 123 от 22.02.2018
Срок обучен	ия: 2 г 10 м			
+	Основной	Типы задач профессиональной деятел	риости	1
+	+		СОГЛАСОВАНО	
	- Fig. 1		Проректор по учебной работе	
			Начальних учебного управления	I O.S. NOSSTEERS!
			Денам	D. G.Z. / EN. SOTTAMORY
			Заведующий кафедрой	/ R.A. 50(2)=1083/

1 Календарный учебный гра	афик
---------------------------	------

		Сен	тябр	ЭЬ		0	ктя(брь		1	Нояб	рь			Дека	абрь		2.535	Ян	нвар	ь	100	Фе	врал	ъ			Мар	т			Апре	ель			Ma	й			Июн		T	T	Июл	Th.	T		ABI	VCT	_
Курс	1-7	8 - 14	15 - 21	1	1 7	6 - 12	13 - 19	1.4	27 OKT - 2 HOR	3-9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1-7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	ā l		12 - 18	3	26 янв - 1 фев	8	15	16 - 22	23 фев - 1 мар		5 2	77 27	23 - 29	5- 12 de 6 - 12	19	- 26	27 апр - 3 май	4 - 10	- 17	- 24	25 - 31	,	8 - 14	. 28	1 3		- 19		27 июл -2 авг	3-9	10 - 16	- 23	
	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 2	28 2	9 3	0 3	1 32	33	34	35	36	37	38	39 4	10	41 4	2 43	3 44	45	46	47	48	49	50	51	
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	* 3	* *	k *	*	*	*	*	*	*	*	*	* >	* *	*	*	*	*	*	*	*	*	1
I																	::	=	=	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (0 0	0 0	0	0	0	::								:: :: :: :: :: :: :: :: :: :: :: :: ::	=	=	=	=	=	=	=	The state of the s
II	0	0	8	8			L	L									::	=	=																			:: (0	0 8	8	=	=	=	=	=	=	=	=	
ш															11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11	0	8	=	=												::	8	x	x	х	x	Δ	Δ	Δ	ΔΙ	III	ı *	*	*	*	*	*	*	*	

_	-						
n	n	02	412	40	 14	a	

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- :: Промежуточная аттестация
- = Каникулы

- 0 Учебная практика
- 8 Производственная практика (по профилю специальности)
- Х Производственная практика (преддипломная)

- △ Подготовка к государственной итоговой аттестации
 - Государственная итоговая аттестация
- * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

- 1													П	рактики					П	ΔA				
Курс	06	учение по дис	циплинам и	и междисципл	пинарным ку	урсам	Промеж	уточная атт	естация	Учебна	эя практі	ика	практика	водствен (по про иальност	филю	Произ практика (водствен преддипл		Подго-	Прове- дение	Каникулы	Bcero	Студентов	Групг
	E	Bcero	1	сем	2	сем	Bcero	1 сем	2 сем	Bcero	1 сем	2 сем	Bcero	1 сем	2 сем	Bcero	1 сем	2 сем		Ac.iiic	1		Студентов	1,57
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	25	900	16	576	9	324	2	1	1	15		15									10	52		
II	31	1116	12	432	19	684	2	1	1	4	2	2	4	2	2		1				11			
III	27	972	14 1/3	516	12 2/3	456	1	2/3	1/3	1	1	-	2	1	1	4		А		2	11	52 43		
Bcero	83	2988		1524		1464	5		-/-	20	-		6	1	-	4		7	4	2	23	147		

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

Ιō	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Сем	естр проведения комплексного вида контроля] Наименование ди	сцип	лины	/M/
				[1]	МДК.05.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	•	×	
				[1]	МДК.05.02 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	•	X	
						•	×	1
-						•	×	1
						•	×	1
						•	×	1
-							×	1
	Экз	Комплексный экзамен	1			•	×	1
1						•	×	1
				-		•	×	1
1						•	×	1
1				\vdash		•	×	1
1				-		*	×	1
				\vdash		*	×	1
1				-		*	×	1
1				-		*	×	1
+				+-	MRK 01 01 T	· ·	K	╀
				[2]	МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	*	×	
				[2]	МДК.01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания	•	×	
1						•	×	1
1						•		1
1		2				*	×	1
1						*	×	
						•	X	
	Экз	Комплексный экзамен	2			•	×] !
						•	×	1
1						•	×	1
						•	×	1
						•	×	1
						•	×	1
						•	×	1
1						*	×	1
1						•	×	1
1				[6]	МДК.04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	•	×	T
				[6]	МДК.04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	•	×	1
1					o age of betines of initiality.	•	×	1
1					11	•	×	1
1					Y	•	×	1
1				-		•	×	1
				\vdash	4	•	×	1
1	Экз	Комплексный экзамен	6		The second secon		×	1
1	Экз Ко					*	×	1
1				-		*	X	+
1						*	×	+
1				-		*	×	+
						*	X	+
						*	K	+
				-				-
						*	×	1
1					and the second control of the second control	*	×	+
				[5]	ОП.03 Бухгалтерский учёт	•	×	1
1				[5]	ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	•	×	

У СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

Νō	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Сем	естр проведения комплексного вида контроля] Наименование	е дисцип	лины	/МД
							×	
						•	×	
							×	
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5			•	×	×
							×	
						▼	×	1
						▼	X	1
						•	X	1
						•	×	
							×	1
							×	1
						₩.	×	1
				[6]	ОП.11 Организация питания в гостиничных комплексах	•	×	
					ОП.12 Квередон-сервис		×	1
							×	1
							×	1
							×	1
							×	1
				-			×	1
	PERSONAL PROPERTY	Pro-100 20 W20 In					×	1
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	-		-	×	×
				-			×	1
				-		_	×	1
				-			×	1
	1,0			-			×	1
				-			×	1
		12					×	1
				-		·	×	1
				[4]	МДК.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания	▼	×	
				[4]	МДК.02.02 Психология и этика профессиональной деятельности	•	×	
				[4]	МДК.02.03 Менеджмент и управления персоналом в организациях общественного питания	•	×	
							×	
						•	×	
						•	×	
5	Экз	Комплексный экзамен	4				×	K
	3.0	KOMPICKCHDIN SKSGPICH				•	×	
						•	×	1
						₩.	×	1
							×	1
							×	1
							×	1
						▼	×	
						~	×	1
						•	×	1
7						▼	×	
						▼	×	1
						•	×	1
						•	×	1
							×	1
							×	1
							×	1
							×	1
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет					×	×
						-	×	1
- 1		l'		1	I .		6.0	1

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

Νō	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование ди	сцип	лины/М
					•	×
	1 1				•	×
	1 1				•	×
	1 1				•	×
					•	×

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И

	Кабинеты:
1	гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
2	математики;
3	иностранного языка;
4	правового обеспечения профессиональной деятельности;
5	технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;
6	физиологии питания и санитарии;
7	товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;
8	экономики и финансов;
9	организации и технологии отрасли;
10	организации обслуживания в организациях общественного питания;
11	организации и технологии обслуживания в барах;
12	менеджмента и управления персоналом;
13	маркетинга;
14	психологии и этики профессиональной деятельности;
15	бухгалтерского учета;
16	документационного обеспечения управления;
17	безопасности жизнедеятельности;
18	стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.
	Лаборатории:
1	информационно-коммуникационных технологий;
2	технологии приготовления пищи.
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал;
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	банкетный зал;

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

- 1. Учебный план разработан в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании , от 7 мая 2014 г. N 465 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2010 г., регистрационный N 17443), Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России 3 июня 2013 г. N 466.
- 2. Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса.
- 3. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Объем обязательных аудиторных занятий и практики - 36 академических часов в неделю.
- 4. Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателями.
- 5. Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).
- 6. Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ППССЗ (1350 часа максимальной учебной нагрузки/900 часов обязательных учебных занятий), использованы следующим образом:
- СП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности 90/72
- ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда 48/32
- ОП.10 Основы предпринимательской деятельности("Расширяем горизонты.profilUM") 72/36
- ОП.11 Организация питания в гостиничных комплексах 126/84
- ОП.12 Квередон-сервис 233/152
- МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания 155/100
- МДК.04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия 44/36
- МДК.05.01.Организация и технология обслуживания в общественном питании 255/170
- МДК.05.02.Организация и технология обслуживания в барах, буфетах 327/218
- 7. Учебным планом предусмотрено выполнение курсовой работы (в 4 семестре) по междисциплинарному курсу МДК.02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания 20 часов. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по междисциплинарному курсу и реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение.
- 8. Учебная практика (15 недель) и производственная практика (по профилю специальности) (11 недель) проводятся в рамках профессиональных модулей.

2 семестр: учебная практика УП.05 ((15 недель) реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии 16399 Официант/Выполнение работ по рабочей профессии 11176 Бармен

3 семестр: производственная практика ПП.01.01 (2 недели) реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания и учебная практика УП.01.01.(2 недели) в рамках профессионального модуля ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания ;

4 семестр: производственная практика ПП.02.01 (2 недели) реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания и учебная практика УП.02.01.(2 недели) в рамках профессионального модуля ПМ.02 Организация

обслуживания в организациях общественного питания.

5 семестр: производственная практика ПП.03.01 (1

реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания и учеоная практика УП.03.01. (1 недел 6 семестр: производственная практика ПП 04.01.(1 недели) реализуется в организациях общественного питания.

6 семестр: производственная практика ПП.04.01 (1 недели) реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного Производственная практика (преддипломная) в объеме 4 недели проводится

9. По результатам профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по профессии 16399 Официант обучающиеся сдают экзамен квалификационный.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

10. Промежуточная аттестация проводится в соответствии с графиком учебного процесса и расписанием экзаменационной сессии. Продолжительность сессий устанавливается: в 1-м, 2-м семестре -1 неделя: в 3-м,4-м семестре-1 неделя, 5-м-2/3 недели и 6-м семестре- по 1/3 недели. Промежуточная аттестация в форме экзамена, комплексного экзамена проводится за счет объема времени, отведенного учебным планом на промежуточную аттестацию. Другие формы промежуточной аттестации (дифференцированные зачеты) реализуются за счет объема времени, отведенного учебным планом на изучение соответствующих дисциплин, МДК, учебную и производственную практику. В общее количество зачетов не входят зачеты по физической культуре. Учебным планом предусмотрено проведение комплексных экзаменов и зачетов: 1 семестр-Комплексный экзамен по МДК.5.1 Организация и технология обслуживания в общественном питании и МДК.5.2 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах. 2 семестр -Комплексный экзамен по МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания и МДК.01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания. 6 семестр-Комплексный экзамен по МДК.04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия и МДК.04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания и комплексный экзамен по ОП.11 Организация питания в гостиничных комплексах и ОП.12 Квередон-сервис. 4 семестр - МДК.02.01.Комплексный экзамен по МДК.02.03. Менеджмент и управления персоналом в организациях общественного питания. 5 семестр - комплексный дифференцированный зачет по ОП.03 Бухгалтерский учёт и ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ПЛАН УЧЕ	БНОГО ПРОЦЕССА							
		Формы промежуточной аттестации Учебная нагрузка с	обучающихся, ч.		Распределение по курс		Kypc 3	Максимальная
			Обязательная Сенестр 1	Курс 1 Сенестр 2	Курс 2 Семестр 3	Семестр 4	Сенестр 5	Семестр 6 учебная учебная нагрузка
	Наименование циклов, разделов,	2 6 6 8 5 3	в том числе 🙀 16 нед	9 нед	12 нед	19 нед	14 1/3 нед	12 2/3 нед
Индекс	дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	DOUN STREET TO SAME STREET TO SAME STREET ST	\$ \$ 000 Б В ТОМ ЧИСЛЕ	в том числе	E B TOM SWICHE	в том числе	B TOM VINCINE	в том числе
	span see	ACT (CONTRACTOR AND AND BORROW CY, ACT (CONTRACTOR AND	Beerra Beerra Coer, Coer, M. H.	PERMY CONTROL OF THE PERMY CON	Cymb Cymb Cymb Cymb Cymb Cymb Cymb Cymb	CONTRACT CONTRA	Cy/ne, Cy	# 0
		Kypo Ma Ma Ma My	Ma Ma Man Man Man Man Man Man Man Man Ma	Ma Kor	M. Ayes Andrew A. Co. Co. Mar. Ayes A.	MA CANANA MANA MANA MANA MANA MANA MANA	P. S.	No. 1 Jan. 1 Jan
			54 36	54 36	54 36 5	54 36 5	54 36 54	36
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период с	обучения по циклам)	54 30	34 30	30 30	51 20	n 30 31	130
0							-7- 75 - 15 - 10 - 10 - 10 - 10 - 10 - 17 - 17 - 17	69,88% 30,12% 69,88% 30,12%
nn	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	19 30 1 4482 1494 2988 1119	1825 24 20 864 288 576 260 298 18	486 162 324 100 218 6	648 216 432 152 280 10.	026 342 684 292 372 20 7	74 258 516 191 325 684 228	456 124 332 3132 1350 2088 900
Orc3.00	Общий гуманитарный и	1 9 642 214 428 88	340 64 32 32 2 30	116 28 88 88	158 38 120 120 13	136 50 86 48 38 1	18 41 77 38 39 50 25	25 25 642 428
	социально-экономический цикл Основы философии	5 60 12 48 38		 			50 12 48 38 10	60 48
OFC3.02		4 60 12 48 48				60 12 48 48		60 48
	Иностранный язык		166 164 32 32 2 30	80 10 70 70 36 18 18 18	110 14 96 96 96 96 98 98 98 98 98 98 98 98 98 98 98 98 98	76 38 38 38 5	S8 29 29 29 50 25	25 25 332 166
	Физическая культура	1-6 332 166 166 2				~ 2 2		
EH.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1 72 24 48 24		72 24 48 24 24				72 48
EH.01	Математика	2 72 24 48 24		72 24 48 24 24				72 48
	Профессиональный цикл		1461 24 20 800 256 544 258 268 18	298 110 188 76 106 6			56 217 439 153 286 634 203	
	Общепрофессиональные дисциплины Экономика организации	1 12 1631 547 1084 342 4 132 44 88 44		 		999 175 324 110 214 5	42 172 370 120 250 446 152	294 72 222 1062 569 708 376 132 88
	экономика организации Правовое обеспечение профессиональной	3 72 12 60 30			72 12 60 30 30			72 60
On.02	деятельности	5 133 55 78 34			~		33 55 78 34 44	133 78
	Бухгалтерский учёт Документационное обеспечение управления	5 72 24 48 24					72 24 48 24 24	72 48
OFI.05	Финансы и валютно-финансовые операции	6 87 29 58 30	28				87 29	58 30 28 87 58
-	организации Информационно-коммуникационные технологии	5 137 29 108 34	74			 	37 29 108 34 74	47 90 36 72
On.06	в профессиональной деятельности			+++++++++++++++++++++++++++++++++++++++			500 per 1 500 pe	
On.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	4 147 49 98 46	52		14	147 49 98 46 52		99 48 66 32
80,00	Иностранный язык в сфере профессиональной конмуникации	46 318 112 206	206		11	118 48 70 70 1	16 36 80 80 84 28	56 56 318 206
0n.09	Безопасность жизнедеятельности	4 102 34 68 20	48		10	102 34 68 20 48		102 68
OR.10	Основы предпринимательской деятельности("Расширяем горизонты profilUM")	3 72 36 36 10	26		72 36 36 10 26			72 36
00.11	Организация питания в гостиничных комплекса:	x 6 126 42 84 42	42				126 42	84 42 42 126 84
1	Квередон-сервис	6 233 81 152 28	124				84 28 56 28 28 149 53	96 96 233 152
	Профессиональные модули		719 24 20 800 256 544 258 268 18	298 110 188 76 106 6	346 130 216 112 104 35	391 117 274 134 120 20 1	14 45 69 33 36 188 51	137 52 85 1356 781 904 524
ПM.01	Организация питания в организациях	4 2 516 172 344 140	180 24 218 62 156 64 74 18	298 110 188 76 106 6				361 155 244 100
	общественного питания						+++++++++++++++++++++++++++++++++++++++	++++++ ++++++++++++++++++++++++++++++
мдк.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	2 258 86 172 54	94 24 146 38 108 40 50 18	112 48 64 14 44 6				103 155 72 100
мдк.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	2 196 62 124 62	62	186 62 124 62 62				186 124
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	1 72 24 48 24	24 72 24 48 24 24					72 48
УП.01.01	Учебная практика	3 PN 🗆 час 72 72 нед	2 час нед	час нед	час 72 нед 2	час нед	час нед час	нед 72 72
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	3 РП □ час 72 72 нед	2 час нед	час нед	час 72 нед 2	час нед	нас нед нас	нед 72 72
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	3						
	Всего часов с учетом практик	660 488						
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	4 2 1 737 247 490 246	224 20		346 130 216 112 104 35	391 117 274 134 120 20		737 490
мдк.02.01	Организация обслуживания в организациях	4 4 387 129 258 130	108 20		214 78 136 72 64 1	173 51 122 58 44 20		387 258
	Оощественного питания					84 28 56 28 28		84 56
мдк.02.02	деятельности	4 84 28 56 28	28					
мдк.02.03	Менеджмент и управления персоналон в организациях общественного питания	4 266 90 176 88	88		132 52 80 40 40 1	134 38 96 48 48		266 176
УП.02.01	Учебная практика	4 РП 🗆 час 72 72 нед	1 2 час нед	час нед	час нед	час 72 нед 2	час нед час	нед 72 72
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	4 PП 🗆 час 72 72 нед	д 2 час нед	час нед	час нед	час 72 нед 2	час нед час	нед 72 72
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	4						
	Всего часов с учетом практик	881 634						
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	2 2 114 45 69 33	36			1	14 45 69 33 36	114 69
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного	5 114 45 69 33	36				14 45 69 33 36	114 69
-	THE DESCRIPTION	5 PN U vac 36 36 Hea	1 1 час нед	час нед	час нед	час нед	час 36 нед 1 час	нед 36 36
nn.03.01	Учебная практика Производственная практика (по профилю	5 PI 4ac 36 36 Hea		usc Hea	час нед	час нед	час 36 нед 1 час	нед 36 36
	специальности) Экзамен по модулю	5 3 71 2 32 33 33 73						
1111.03.3K	экзамен по модулю Всего часов с учетом практик	186 141						
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг	3 1 188 51 137 52	85				188 51	137 52 85 144 44 101 36
	общественного питания			+++++++				
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	6 102 27 75 30	45				102 27	75 30 45 58 44 39 36
мдк.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	6 86 24 62 22	40				86 24	62 22 40 86 62
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю	6 РП 🗀 час 36 — 36 нед	g 1 vac Heg	час нед	чес нед	час нед	час нед час	36 Heg 1 36 36
100000000000000000000000000000000000000	специальности) Экзамен по модулю	6 711 30 400 30 100 100						
TIM:UN:SK	Всего часов с учетом практик	224 173						
ПМ.05	Выполнение работ по профессии 16399	3 1 582 194 388 194	4 194 582 194 388 194 194					582 388
	Официант	 						
мдк.05.01	оощественном питании	1 255 85 170 84	86 255 85 170 84 86					255 170
МДК.05.02	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	1 327 109 218 110	0 108 327 109 218 110 108					327 218
VII.05.01	Учебная практика	2 PN 4ac 540 540 Hea	д 15 час нед	час 540 нед 15	час нед	час нед	час нед час	нед 540 540
	Экзамен квалификационный	2						
	Всего часов с учетом практик	1122 928	T					
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	час 936 936 нед	д 26 час нед	час 540 нед 15	час 144 нед 4 ч	час 144 нед 4 з	час 72 нед 2 час	36 нед 1
	Учебная практика	час 720 720 нед		час 540 нед 15			час 36 нед 1 час	нед
	Концентрированная	час 720 720 нед		час 540 нед 15			48C 36 HEA 1 49C	HEA
	Рассредоточенная	час нед	 	час нед				нед
	Производственная (по профилю специальности практика	н) час 216 216 нед	д 6 час нед	час нед			час 36 нед 1 час	36 нед 1
	Концентрированная	час 216 216 нед		uac Heg			час 36 нед 1 час час нед час	36 нед 1 нед
	Рассредоточенная	час нед						
пдп	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	6 PN 🗆 4ac 144 144 Hea	д 4 час нед	час нед	час нед	час нед	час нед час	144 нед 4 144 144
	Государственная итоговая аттестация	час 216 216 нед		Hac Hed		час нед	час нед час	216 нед 6
	Подготовка выпускной квалификационной работы	час 144 144 нед		час нед	час нед	чэс нед	час нед час	144 нед 4 144 144
,	Защита выпускной квалификационной работы	час 72 72 нед		час нед	NAC HEA	uac Heg	uac Heg uac	72 Heg 2 72 72
	Подготовка к государственным экзаменам	час нед	д час нед	час нед	час нед	час нед	час нед час	нед
4								

АН УЧЕБН	ОГО ПРОЦЕССА																													
		Формы п	онежуточной	аттестации		Учебная нагруз	ка обучающихся,	ų.				pc 1			4	Pacns	ределение по Кур	сурсам и семестр	H		T			Kypc 3				Максим		Обязательная
				Т	1		Обязательная			Семестр 1	Ky	pc i	Семестр 2			Сенестр 3	241		Семестр 4			Семестр 5		T.		Семестр б		учеб нагр	HOST	ебная нагруз
			2 6	2	e 2		в том числ	e k-		16 нед			9 нед			12 нед			19 нед			14 1/3 нед	- V		1	12 2/3 нед				
наи ндекс дио пра	иненование циклов, разделов, циклини, профессиональных модулей, МДК, ктик	Экзамены	Диффер. зачет Курсовые прое	Kypcosue pago	Максинальна Самост.(с.р.+и.	Консультации	Пр. зачетия	занятия Курс. проектир.	Максиен.	Консульт. Обязательная Лекции, уроки Пр.занятия в	Занятия Курс. проектир. Индивид.	Максим.	Обязательная Уроски Пр. занетие Май. В Занетие Курс. Курс. Курс.	проектир. Индивид. проект Максим.	Саност.	Обязательнея Пр.занетия в Пр.занетия Семинар. Осями Семинар.	занятия Курс. проектир. Индивид. проект	Максим. Самост. Консульт.		Лаб. Занятия Семинар. Занятия Курс. Проектир.	максин. Самост.	Консульт. Обязательная Лекции, уроки Пр.занятия в	лаб. зачетия Семинар. зачетия Курс. проемия	лроент Максим, Самост,	Консульт. Обязательная	Лекции, уроки Пр. Зачетия в Лаб.	Семинар. занитея Курс. проектир. Индивид.	Обяз. часть		06яз. Вар часть час
Про	оведение государственных экзаменов			42	эс	н	ед		480	нед		4ac	нед	4	4ac	нед		480	нед		480	нед		480		нед				
KO	нсультации по О														4						-									
	в т.ч. в период обучения по циклам														4									_						
KO	нсультации по ПП						10								11															
	в т.ч. в период обучения по циклам														1									_		Taxon I sees I				
BCE	ЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	19	30	1	4482 1494	2988 11	19 1825 24	20	864 288	576 260 298 18		486 162	324 100 218 6	648	216	432 152 280		1026 342	684 292 372	20	774 258	516 191 325		684 228	456	124 332		3132	1350	2088 900
BCE KOI LUNI	ЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С НСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО КЛАМ)	19	30	1	4482 1494	2988 11	19 1825 24	20	864 288	576 260 298 18		486 162	324 100 218 6	548	216	432 152 280		1026 342	684 292 372	20	774 258	516 191 325		684 228	456	124 332		3132	1350	2088 900
	занены (без учета физ. культуры)								T	2			3	1.9	1	2			3			2				2				
	еты (без учета физ. культуры)														V.											-				
Ди	ффер. зачеты (без учета физ. культуры)												2		0	4			6		-	5		_		5				
Kyp	осовые проекты (без учета физ. культуры)						4					-			-						-			_						
KYE	рсовые работы (без учета физ. культуры)						-11								3				1											