

3. План учебного процесса

Индекс	Наименования дисциплин	Распределение по семестрам			семестр контр работ	Макс. Учебн.на груз.студ ента	Сам. Изуч нагр студе нта	Обязат. учебн. занятия, ч.					Распределение обязательных учебных занятий по курсам									
		экзаменов	Курс. проектов (работ)	зачетов				Всего	В том числе			I курс		II курс		III курс		IV курс		V курс		
									Занятия на уроках	Л П З	Курсовой проект (работа)	1 семес тр 19 недел ь	2 семес тр 20 недел и	3 семес тр 16 недел ь	4 семес тр 9 недел ь	5 семес тр 15 недел ь	6 семес тр 10 недел ь	7 семес тр 16 недел ь	8 семе стр, 14 нед.	9 семес тр недел ь	10 семес тр. нед.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
ОД.00	Общеобразовательные дисциплины					2106	446	1404	964	440		684	720									
ОД.01	Образовательная область «Филология»					360	87	273	181	92		133	140									
ОД.0101	Русский язык	2к			1	103	25	78	64	14		38(2)	40(2)									
ОД.0102	Литература	2к		1		154	37	117	117			57(3)	60(3)									
ОД.0103	Иностранный язык			1	2	103	25	78		78		38(2)	40(2)									
ОД.02	Образовательная область «Математика»					360	87	273	162	111		133	140									
ОД.0201	Информатика			2	1	154	37	117	57	60		57(3)	60(3)									
ОД.0202	Математика	2		1		206	50	156	105	51		76(4)	80(4)									
ОД.03	Образовательная область «Обществознание»					308	74	234	230	4		114	120									
ОД.0301	История	2		1		154	37	117	117			57(3)	60(3)									
ОД.0302	Обществознание			2	1	103	25	78	78			38(2)	40(2)									
ОД.0303	География			2	1	51	12	39	35	4		19(1)	20(1)									
ОД.04	Образовательная область «Естествознание»					514	124	390	283	107		190	200									
ОД.0401	Физика	2		1		206	50	156	104	52		76(4)	80(4)									
ОД.0402	Химия			2	1	154	37	117	90	27		57(3)	60(3)									
ОД.0403	Биология			2	1	103	25	78	60	18		38(2)	40(2)									
ОД.0404	Экология				1,2	51	12	39	29	10		19(1)	20(1)									
ОД.05	Образовательная область «Физическая культура»					257	62	195	20	175		95	100									
ОД.0501	Физическая культура			2	1	206	50	156		156		76(4)	80(4)									
ОД.0502	Основы безопасности жизнедеятельности				1,2	51	12	39	20	19		19(1)	20(1)									
ОД.06	Образовательная область «Технология»					51	12	39	20	19		19	20									
ОД.0601	Введение в специальность				1,2	52	13	39	24	15		19(1)	20(1)									
ТО.00	Теоретическое обучение					427 0		2844														
ТО.ф.т.о.	Теоретическое обучение - Дисциплины федерального компонента					3460		2694		1151	48											
ОГСЭ.00	Общие гуманитарные и социально – экономические дисциплины					722	138	584	240	344												
ОГСЭ.01	Основы философии	5				55	10	45	45							45(3)						
ОГСЭ.02	Основы права			3		40	8	32	28	4				32(2)								
ОГСЭ.03	Русский язык и культура речи	4			3	73	14	59	49	10				32(2)	27(3)							

ОГСЭ.04	Иностранный язык			6,8	3,4,5,7	197	37	160		160				32(2)	18(2)	30(2)	20(2)	32(2)	28(2)		
ОГСЭ.05	Физическая культура			4,6,8	3,5,7	197	37	160	8	152				32(2)	18(2)	30(2)	20(2)	32(2)	28(2)		
ОГСЭ.06	Основы социологии	7				80	16	64	54	10								64(4)			
ОГСЭ.ДВ.00	Дисциплины по выбору студента, устанавливаемые учебным заведением					80	16	64	56	8											
ДВ.01	Основы этики			3		40	8	32	28	4				32(2)							
ДВ.02	Мировая художественная культура			3		40	8	32	28	4				32(2)							
ДВ.03	Социальная психология																				
ДВ.04	Культурология																				
ЕН.00	Математические и общие естественнонаучные дисциплины					362	110	252	142	110											
ЕН.01	Математика	4			3	61	18	43	23	20				16(1)	27(3)						
ЕН.02	Информатика			4	3	85	26	59	29	30				32(2)	27(3)						
ЕН.03	Экологические основы природопользования			3		46	14	32	32					32(2)							
ЕН.03	Аналитическая химия	4		3		85	26	59	23	36				32(2)	27(3)						
ЕН.04	Физическая и коллоидная химия	4		3		85	26	59	35	24				32(2)	27(3)						
ОПД.00	Общепрофессиональные дисциплины					1156	248	908	564	328	16										
ОПД.01	Метрология, стандартизация и сертификация			4	3	55	12	43	27	16				16(1)	27(3)						
ОПД.02	Микробиология, физиология питания, санитария	3			4	127	27	100	78	22				64(4)	36(4)						
ОПД.03	Товароведение продовольственных товаров	3		4		150	32	118	72	46				64(4)	54(6)						
ОПД.04	Маркетинг	8		7		76	16	60	48	12								32(2)	28(2)		
ОПД.05	Документационное обеспечение управления			6	5	64	14	50	30	20						30(2)	20(2)				
ОПД.06	Психология и этика профессиональной деятельности			5	6	70	15	55	35	20						45(3)	10(1)				
ОПД.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	5				76	16	60	20	40						60(4)					
ОПД.08	Бухгалтерский учет в общественном питании	8		7		153	33	120	60	60								64(4)	56(4)		
ОПД.09	Правовое обеспечение профдеятельности	6		5		64	14	50	40	10						30(2)	20(2)				
ОПД.10	Экономика отрасли		7			102	22	80	30	34	16							80(5)			
ОПД.11	Менеджмент	6		5		89	19	70	50	20						30(2)	40(4)				
ОПД.12	Безопасность жизнедеятельности	6		5		89	19	70	50	20						30(2)	40(4)				
ОПД.13	Охрана труда			7		41	9	32	24	8								32(2)			
СД.00	Специальные дисциплины					1220	244	976	571	373	32										
СД.01	Технология продукции общественного питания	3,5,7	8	4,6		472	92	380	149	215	16			96(6)	36(4)	60(4)	40(4)	64(4)	84(6)		
СД.02	Организация производства	5	6			119	24	95	47	32	16					75(5)	20(2)				
СД.03	Организация обслуживания	8				88	18	70	46	24									70(5)		
СД.04	Оборудование предприятий общественного питания	6		5		119	24	95	55	40						75(5)	20(2)				
СД.05	Контроль качества продукции и услуг	8				52	10	42	12	30										42(3)	
СД.06	Моделирование профессиональной деятельности			7		40	8	32		32								32(2)			

				4	Экономики
				5	Права
				6	Менеджмента, этики
				7	Маркетинга
					Математики
				8	Бухгалтерского учета
			31	9	Товароведения продовольственных товаров
				10	Техническое оснащения и охраны труда
				11	Микробиологии, физиологии питания, санитарии
				12	Метрологии, стандартизации и сертификации
				13	Технологии приготовления пищи
				14	Организации производства и организации обслуживания
				15	Документационного обеспечения управления
				16	Экологии и безопасности жизнедеятельности
				17	Методический
				18	
				Лаборатории	
				1	Информатики и ЭВМ
				2	Физической и коллоидной химии
				3	Аналитической химии и контроля качества
				4	Технологии приготовления пищи
				5	
				Спортивно – оздоровительный комплекс	
				Лыжная база (оз.Арахлей)	
				Открытый стадион широкого профиля	
				3 тренажерных зала	

6. Итоговая государственная аттестация

6.1. Базовый уровень

6.1.1. Дипломный проект (работа)

- выполнение дипломного проекта (работы) с 18.05 до 14.06
- защита дипломного проекта (работы) с 15.06 до 28.06

8. Пояснения к учебному плану

1. Настоящий учебный план вводится с 01.9.2008 г.
2. Учебный план предназначен для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 260502 Технология продукции общественного питания (повышенный уровень подготовки), утвержденных Минобразования России 6 февраля 2002 г. регистрационный № 11-2711Б
3. Объем обязательной аудиторной нагрузки студентов не превышает 36 часов в неделю при максимальной нагрузке 54 часа в неделю.
4. Резерв времени в объеме 3 недель использован на увеличение промежуточной аттестации (1 неделя), теоретическое обучение (1 неделя), на преддипломную практику (1 неделя).
5. Региональный компонент представлен следующими дисциплинами: регионоведение – 58 часов, Традиции и обряды народов Забайкалья-42 часа, Особенности восточной кухни - 60 часов.
6. Дисциплины по выбору студентов направлены на реализацию личностных потребностей обучающихся, обеспечение гуманизации содержания образования и конкурентоспособности выпускников в соответствии с запросами регионального рынка труда.
7. При реализации основной профессиональной программы по специальности предусмотрено обязательное выполнение курсовых работ по дисциплинам: экономика отрасли, технология продукции общественного питания, организации производства
8. Зачеты и контрольные работы проводятся в счет времени, отведенного на изучение дисциплин.
9. В период прохождения производственной (профессиональной) практики студент должен освоить одну или несколько из перечисленных рабочих профессий изготовитель пищевых полуфабрикатов, повар, пекарь, кондитер, кулинар мучных изделий.
10. Факультативные дисциплины, предусмотренные учебным планом (4 часа в неделю), не являются обязательными для изучения.
11. Время и формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные и т.п.) определяются преподавателями и согласуются с цикловыми методическими комиссиями.
12. В качестве итоговой государственной аттестации предусмотрены: выполнение и защита дипломного проекта
13. Учебный план предусматривает проведение комплексного экзамена во 2 семестре: русский язык и литература
14. На предпоследнем курсе в период летних каникул с юношами проводятся пятидневные учебные сборы на базе воинских частей, определенных военными комиссариатами

СОГЛАСОВАНО:

Председатель цикловой комиссии общепрофессиональных дисциплин
 Председатель цикловой комиссии ОГСЭ
 Председатель цикловой комиссии спец.дисциплин

И.И.Колмогорова
 Н.С.Кибирева
 Т.А.Суханова

Зам. директора по УР _____ И.М.Ястребова