

УТВЕРЖДАЮ

И.о. ректора БГУ

Т.Л.Музычук

План утвержден Ученым советом
протокол № 15
от " 17 " июня 2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по специальности 19.02.10.11 Технология продукции общественного питания 11

Форма обучения: очная
Срок обучения: 3 года
Год начала подготовки: 2019 г.
Кафедра: ЦК ТДП

Дата актуализации _____

I. Календарный учебный график

Курс	Сент.	Октяб.	Ноябрь	Дек.	Янв.	Февр.	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август
	Число полных недель в месяце											
	1234	1234	12345	1234	12345	1234	1234	1234	12345	1234	1234	12345
1	oooo	oooo	ooooп	пппо	ооэкк	oooo	oooo	oooo	пппоо	оопп	пооо	ооэпп
2	oooo	oooo	ooooэ	пппп	ккооо	oooo	oooo	oooo	оооэп	пппп	пккк	ккккк
3	oooo	oooo	ooooо	оооэ	ккооо	oooo	oooo	пппп	пппгг	гггг		

Условные обозначения:

о - теоретическое обучение
э - экзаменационная сессия
п - производственная практика

у - учебная практика
к - каникулы
г - государственная итоговая аттестация

и - научные исследования
р - научно-квалификационная работа
в - нерабочие праздничные дни

Замечание:

Учебный год состоит из триместров(семестров), имеющих двузначные номера: первая цифра означает номер курса, вторая - номер триместра(семестра). Например: 23 - 3 триместр(семестр) второго курса.

II. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Теор.обучение	Экз.сессии	Практики	Каникулы	ГИА	ВСЕГО
1	36	2	15	11		64
2	30	2	10	10		52
3	27	1	7	2	6	43
Итого	93	5	32	23	6	159

III. План учебного процесса

ЦИКЛ ОБЩИХ ГУМАНИТАРНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИХ ДИСЦИПЛИН

№	Наименование дисциплин	Кафедра	Форма отчетности				ВСЕГО	ЗЕ	Аудиторные занятия			интеракт. ф.	Сам. раб.	1-й курс				2-й курс				3-й курс							
			экз.	зач.	курс. раб.	конт.			Лекц.	Прак.	Итого			12нед		12нед		16нед		16нед		11нед		11нед					
														л	пр	л	пр	л	пр	л	пр	л	пр	л	пр				
ГСЭ.Ф.1	Основы философии	ЦК ОД		31			72	2	32	16	48	0	24													32	16		
ГСЭ.Ф.2	История	ЦК ОД		12			72	2	48	0	48	0	24		48	0													
ГСЭ.Ф.3	Иностранный язык	ЦК ОД	12	22	32		216	6	0	162	162	0	54	0	24	0	24	0	24	0	36	0	32	0	32	0	22		

ГСЭ.Ф.4	Физическая культура 2	ЦК ОД	12;22;32		324	9	0	162	162	0	162	0	24	0	24	0	24	0	36	0	32	0	22
ГСЭ.Ф.5	Русский язык и культура речи	ЦК ОД	21		72	2	36	12	48	0	24					36	12						

ЦИКЛ ОБЩИХ МАТЕМАТИЧЕСКИХ И ЕСТЕСТВЕННО-НАУЧНЫХ ДИСЦИПЛИН

№	Наименование дисциплин	Каф едра	Форма отчетности				ВСЕГО	ЗЕ	Аудиторные занятия			инт ера кт. ф.	Сам. раб.	1-й курс				2-й курс				3-й курс			
			экз.	зач.	курс .раб	конт.			Лекц.	Прак.	Итого			12нед		12нед		12нед		18нед		16нед		11нед	
														л	пр	л	пр	л	пр	л	пр	л	пр	л	пр
ЕН.Ф.1	Математика	ЦК ОД		11			108	3	48	24	72	0	36	48	24										
ЕН.Ф.2	Экологические основы природопользования	ЦК ТДП		22			54	1.5	36	0	36	0	18					36	0						
ЕН.Ф.3	Химия	ЦК ОД	12				162	4.5	84	24	108	0	54	36	12	48	12								

ЦИКЛ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН

№	Наименование дисциплин	Каф едра	Форма отчетности				ВСЕГО	ЗЕ	Аудиторные занятия			инт ера кт. ф.	Сам. раб.	1-й курс				2-й курс				3-й курс				
			экз.	зач.	курс .раб	конт.			Лекц.	Прак.	Итого			12нед		12нед		12нед		18нед		16нед		11нед		
														л	пр	л	пр	л	пр	л	пр	л	пр	л	пр	
ОПД.Ф.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ЦК ТДП		11			72	2	24	24	48	0	24	24	24											
ОПД.Ф.2	Физиология питания	ЦК ТДП		12			72	2	24	24	48	0	24		24	24										
ОПД.Ф.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ЦК ТДП	12				108	3	36	36	72	0	36		36	36										
ОПД.Ф.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ЦК ОД		12			72	2	24	12	36	0	36		24	12										
ОПД.Ф.5	Метрология и стандартизация	ЦК ТДП	11				54	1.5	24	12	36	0	18	24	12											
ОПД.Ф.6	Правовые основы профессиональной деятельности	ЦК ПД		31			72	2	32	16	48	0	24									32	16			
ОПД.Ф.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ЦК МУЭ Д	21				144	4	72	36	108	0	36				72	36								
ОПД.Ф.8	Охрана труда	ЦК ОД		22			54	1.5	18	18	36	0	18						18	18						
ОПД.Ф.9	Безопасность жизнедеятельности	ЦК ОД		22			108	3	54	18	72	0	36						54	18						
ОПД.Ф.10	Организация производства	ЦК ТДП	22		22		198	5.5	78	60	138	0	60				24	24	54	36						
ОПД.Ф.11	Организация обслуживания	ЦК ТДП	22				144	4	54	36	90	0	54						54	36						
ОПД.Ф.12	Технология продукции общественного питания для различных категорий потребителей	ЦК ТДП	31				108	3	48	32	80	0	28								48	32				

ОПД.Ф.13	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	ЦК ТДП	31			90	2.5	32	32	64	0	26								32	32		
ОПД.Ф.14	Психология общения	ЦК ОД		32		72	2	33	22	55	0	17										33	22
ОПД.Ф.15	Рисование и лепка	ЦК ТДП		32		108	3	11	55	66	0	42										11	55

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ

№	Наименование дисциплин	Каф едра	Форма отчетности				ВСЕГО	ЗЕ	Аудиторные занятия			инт ера кт. ф.	Сам. раб.	1-й курс		2-й курс		3-й курс							
			экз.	зач.	курс раб	конт.			Лекц.	Прак.	Итого			12нед		12нед		18нед		16нед		11нед			
														л	пр	л	пр	л	пр	л	пр	л	пр		
ПМ.Ф.10	ПМ.Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ЦК ТДП	22				0	0	0	0	0	0													
ПМ.Ф.11	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ЦК ТДП	21				90	2.5	36	24	60	0	30				36	24							
ПМ.Ф.20	ПМ.Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ЦК ТДП	22				0	0	0	0	0	0							0	0					
ПМ.Ф.21	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ЦК ТДП	21				180	5	60	60	120	0	60				60	60							
ПМ.Ф.30	ПМ.Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ЦК ТДП	22				0	0	0	0	0	0							0	0					
ПМ.Ф.31	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ЦК ТДП	22				252	7	90	72	162	0	90						90	72					
ПМ.Ф.40	ПМ.Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ЦК ТДП	32				0	0	0	0	0	0											0	0	
ПМ.Ф.41	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ЦК ТДП		32			288	8	135	86	221	0	67								80	64	55	22	
ПМ.Ф.50	ПМ.Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ЦК ТДП	32				0	0	0	0	0	0											0	0	
ПМ.Ф.51	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ЦК ТДП		32			180	5	65	54	119	0	61								32	32	33	22	
ПМ.Ф.60	ПМ.Организация работы структурного подразделения	ЦК МУЭ Д	32				0	0	0	0	0	0											0	0	

ПМ.Ф.61	Управление структурным подразделением организации	ЦК МУЭ Д	31			108	3	32	32	64	0	44							32	32		
ПМ.Ф.62	Экономика организации (предприятия)	ЦК МУЭ Д		32		108	3	44	22	66	0	42									44	22
ПМ.Ф.63	Основы калькуляции в общественном питании	ЦК МУЭ Д		32		72	2	11	22	33	0	39									11	22
ПМ.Ф.70	ПМ.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ЦК ТДП	2;22			0	0	0	0	0	0	0		0	0				0	0		
ПМ.Ф.71	Выполнение работ по профессии "Повар"	ЦК ТДП	12	11		252	7	96	96	192	0	60	36	36	60	60						
ПМ.Ф.72	Техническое оснащение предприятий общественного питания	ЦК ТДП	11			144	4	60	48	108	0	36	60	48								
ПМ.Ф.73	Выполнение работ по профессии "Бармен"	ЦК ТДП		22		144	4	54	36	90	0	54							54	36		

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО ПРОГРАММЕ (ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ)

	Форма отчетности				ВСЕГО	ЗЕ	Аудиторные занятия			ИН те ра кт.	Сам. раб.	1-й курс		2-й курс		3-й курс	
	экз.	зач.	курс .раб	конт.			Лекц.	Прак.	Итого			12нед	12нед	12нед	18нед	16нед	11нед
ИТОГО по программе	22	20	1	0	4374	121.5	1531	1385	2916	0	1458	170ч/н	212ч/н	34ч/н	34ч/н	34ч/н	34ч/н
ИТОГО по программе без факультета	22	20	1	0	4374	121.5	1531	1385	2916	0	1458	170ч/н	212ч/н	34ч/н	34ч/н	34ч/н	34ч/н
Экзаменов												2	4	3	7	3	3
Зачетов												3	5	1	5	2	4
Курсовых работ															1		
Сам.раб.												216	216	216	324	270	216

Базовая часть	0 з.е.
Вариативная часть	0 з.е.
Доля дисциплин по выбору	0%
Доля лекций	52.50%

ВСЕГО ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦ ПО КУРСАМ (БЕЗ ФАКУЛЬТАТИВОВ)

Курс	З.е.
1	59
2	60
3	60

ВСЕГО ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ: 178,5

Директор института/Декан факультета _____ Начальник УМУ _____

Зав. кафедрой _____