

Утверждаю

Директор ФПОУ ТО "ДПК"

Т.А. Советова

2018 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

**государственного профессионального
образовательного учреждения Тульской области
"Донской политехнический колледж"**

по профессии среднего профессионального образования

19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР

на базе основного общего образования

Квалификация:

Повар, кондитер

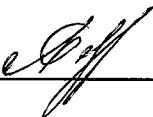
Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 2 года 10 мес.

Профиль получаемого профессионального
образования - естественно-научный


Согласовано:

Заместитель директора по УГР и М



Е.Д. Берлева

Заместитель директора по У и НМР



О.А. Евтехова

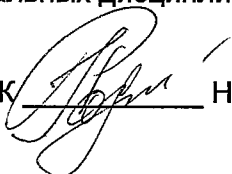
Согласовано:

на заседании ПЦК общеобразовательных и
общепрофессиональных дисциплин №2

на заседании ПЦК дисциплин профессионального
цикла отделений "Сфера обслуживания",

"Общественное питание и технология обслуживания"

Председатель ПЦК



Н.Н. Родичкина

Председатель ПЦК

 Г.И. Есина

**ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА
ПО ПРОФЕССИИ 19.01.17 ГОВАР, КОНДИТЕР
ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ**

		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	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52						
Курс																																																											
I	0	0	0	0	8	8																																																					
II	0																																																										
III	0	0	0	0	0	0	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	

Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- Государственная итоговая аттестация
- Промежуточная аттестация
- Учебная практика (распределочная)
- Производственная практика (по профилю профессии)
- Каникулы
- Учебная неделя отсутствует
- * Учебная неделя отсутствует

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	32	4	4	1	0	11	52
II курс	34	2	3	2	0	11	52
III курс	9	13	15	2	2	2	43
Всего	75	19	22	5	2	24	147

2. План учебного процесса по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)												
			Максимальная учебная нагрузка	самостоятельная работа	Обяз. аудиторная		I курс			II курс			III курс						
					всеобщее	лаб. и прак. занятия	1-й сем. 16,5 нед.		2-й сем. 23,5 нед.		3-й сем. 17 нед.		4-й сем. 22 нед.		5-й сем. 16,5 нед.		6-й сем. 20,5 нед.		
							4	5	6	7	8	9	10	11	12	13			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13							
О.00	Общеобразовательный цикл	3/12/3	3078	1026	2052	1118	338	546	544	624	0	0	0						
ОУД.01	Русский язык и литература	-,-,Э	427	142	285	142	50	62	93	80	0	0	0						
ОУД.02	Иностранный язык	-,-ДЗ	256	85	171	85	0	52	51	68	0	0	0						
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	-,-,-,Э	342	114	228	114	70	46	51	61	0	0	0						
ОУД.04	История	-,-ДЗ	256	85	171	85	62	58	51	0	0	0	0						
ОУД.05	Физическая культура	3,3,3,ДЗ	351	117	234	232	50	70	51	63	0	0	0						
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-ДЗ	108	36	72	30	0	0	0	72	0	0	0						
ОУД.07	Информатика	-,-,-,ДЗ	162	54	108	60	0	54	54	0	0	0	0						
ОУД.08	Физика	-ДЗ	162	54	108	54	38	70	0	0	0	0	0						
ОУД.09	Химия	-Э	257	86	171	80	0	0	79	92	0	0	0						
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	-,-,-ДЗ	257	86	171	85	32	44	51	44	0	0	0						
ОУД.15	Биология	-ДЗ	108	36	72	36	0	0	0	72	0	0	0						
ОУД.16	География	-ДЗ	108	36	72	36	36	36	0	0	0	0	0						
ОУД.17	Экология	ДЗ	108	36	72	36	0	0	0	72	0	0	0						
УД.1	Экономика	ДЗ	122	41	81	25	0	54	27	0	0	0	0						
УД.2	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ	54	18	36	18	0	0	36	0	0	0	0						
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-6/-	336	112	224	117	0	160	0	0	0	0	0						

ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	-3/1	148	18	130	20	130	0	0	0	0	0	0
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	ДЗ	58	18	40	20	40	0	0	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	ДЗ	54	0	54	0	54	0	0	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	36	0	36	0	36	0	0	0	0	0	0
	Экзамен квалификационный	Э(к)											
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	-1/2	154	14	140	25	140	0	140	0	0	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	Э	46	14	32	25	32	0	32	0	0	0	0
УП.03	Учебная практика	ДЗ	36	0	36	0	36	0	36	0	0	0	0
ПП.03	Производственная практика	-	72	0	72	0	72	0	72	0	0	0	0
	Экзамен квалификационный	Э(к)											
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	-1/1	256	20	236	36	236	0	0	68	168	0	0
МДК 04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	-ДЗ	76	20	56	36	56	0	0	32	24	0	0
УП.04	Учебная практика	-	72	0	72	0	72	0	0	36	36	0	0
ПП.04	Производственная практика	-	72	0	108	0	108	0	0	0	108	0	0
	Экзамен квалификационный	Э(к)											
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	1/2	263	25	238	30	238	0	0	0	0	238	0

ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	1/1/2	621	51	570	80	0	0	0	0	0	0	164	406
МДК 08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-3	153	51	102	80	0	0	0	0	0	0	56	46
УП.08	Учебная практика	-ДЗ	216	0	216	0	0	0	0	0	0	0	36	180
ПП.08	Производственная практика	-3	252	0	252	0	0	0	0	0	0	0	72	180
	Экзамен квалификационный	Э(к)												
ФК.00	Физическая культура	-ДЗ	72	36	36	36	0	0	0	0	0	0	16	20
	Всего	7/29/15	5526	1350	4176	1516	594	846	612	792	594	738	594	738
	Кол-во часов в неделю						36	36	36	36	36	36	36	36
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация													2 нед.
ПА.0	Промежуточная аттестация													5 нед.
	Консультации - 100 часов на группу в год. Государственная итоговая аттестация: Выпускная квалификационная работа (2 нед.)						414	738	576	648	162	162	162	162
							108	36	36	36	216	216	216	252
							72	72	0	108	216	216	216	324
							2	2	0	4	3	3	3	4
							6	7	4	6	1	1	1	3
							0	0	0	0	2	2	2	2

* - суммарное количество дано без учета зачетов и дифференцированных зачетов по физической культуре

Практикоориентированность

79,76%

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

№	Наименование
	Кабинеты:
1	технологии кулинарного производства
2	технологии кондитерского производства
3	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
4	микробиологии, санитарии и гигиены
5	товароведения продовольственных товаров
6	технического оснащения и организации рабочего места
7	Учебный кулинарный цех
8	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
9	спортивный зал
10	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
11	стрелковый тир
	Залы:
12	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
13	актовый зал