

Утверждаю

Директор ГПОУ ТО "ДПК"

Т.А. Советова

20 18 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

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

на базе основного общего образования

Квалификация:

Повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 мес.

Профиль получаемого профессионального
образования - естественно-научный


Согласовано:

Заместитель директора по УПР 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",

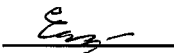
"Общественное питание и технология обслуживания"

Председатель ПЦК



Н.Н. Родичкина

Председатель ПЦК



Г.И. Есина

**ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ**

		НЕДЕЛИ																																																								
Курс		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					
I																				=																					0	0	8	8	:	:												
II						0	0	0												=																				0	0	8	8	8	8	:	:											
III												0	0	8	8	8	:	:			=																	0	0	0	8	8	8	8	8	8	:	:										
IV												0	0	8	8	8	:	:			=																0	0	8	8	8	8	8	8	:	:	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

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

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	36	2	2	1	0	11	52
II курс	29	5	6	1	0	11	52
III курс	25	6	8	2	0	11	52
IV курс	15	4	18	2	2	2	43
Всего	105	17	34	6	2	35	199

2. План учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации по семестрам		Объем образовательной программы (в академических часах)		Распределение обязательных учебных занятий и практики по курсам и семестрам (час.в семестр)																	
		зачет (или дифференцированный)	экзамен	ВСЕГО	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем по учебным дисциплинам, МДК				Практика		Промежуточная аттестация											
						теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия	Учебная	Производственная	1-й сем. 17/0 нед.	2-й сем. 19/4 нед.	3-й сем. 12/5 нед.	4-й сем. 17/6 нед.	5-й сем. 11/5 нед.	6-й сем. 14/9 нед.	7-й сем. 12/4 нед.	8-й сем. 3/18 нед.						
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	15	16	17	18	19	20	21	22				
О.00	Общеобразовательный цикл	21	3	2052	0	2052	1300	752	0	63	374	456	336	408	220	210	48	0					
ОУД.01	Русский язык	2,4	6	124	-	124	124	0	-	22	17	17	16	16	16	42	0	0					
ОУД.02	Литература	6	-	171	-	171	171	0	-	-	34	40	20	18	17	42	0	0					
ОУД.03	Иностранный язык	6	-	180	-	180	0	180	-	-	34	38	24	34	22	28	0	0					
ОУД.04	Математика	2,4	6	232	-	232	232	0	-	22	34	38	48	34	22	56	0	0					
ОУД.05	История	4	-	171	-	171	171	0	-	-	34	38	48	51	0	0	0	0					
ОУД.06	Физическая культура	2,4,6	-	180	-	180	8	172	-	-	34	38	24	34	22	28	0	0					
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	2	-	72	-	72	56	16	-	-	34	38	0	0	0	0	0	0					
ОУД.08	Информатика	3	-	108	-	108	48	60	-	-	34	38	36	0	0	0	0	0					
ОУД.09	Физика	2	-	108	-	108	86	22	-	-	51	57	0	0	0	0	0	0					
ОУД.10	Химия	-	4	181	-	181	139	42	-	10	34	38	24	85	0	0	0	0					
ОУД.11	Обществознание (вкл. экономику и право)	4	-	171	-	171	87	84	-	9	0	0	0	72	99	0	0	0					
ОУД.12	Биология	2	-	72	-	72	62	10	-	-	34	38	0	0	0	0	0	0					
ОУД.13	География	3	-	74	-	74	52	22	-	-	0	38	36	0	0	0	0	0					
ОУД.14	Экология	4	-	72	-	72	36	36	-	-	0	0	38	34	0	0	0	0					
ОУД.15	Астрономия	4	-	36	-	36	18	18	-	-	0	0	22	14	0	0	0	0					
УД.1	Индивидуальный учебный проект	4,6,7	-	100	-	100	10	90	-	-	0	0	0	16	22	14	48	0					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	15	3	896	138	758	310	448	0	19	238	114	36	68	22	112	264	42					
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1	-	102	20	82	58	24	-	-	102	0	0	0	0	0	0	0					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2	-	106	20	86	54	32	-	-	68	38	0	0	0	0	0	0					

Консультации - 100 часов на группу в год.
 Государственная итоговая аттестация:
 Выпускная квалификационная работа (2 нед.)

Всего:

Дисциплины и МДК, ед.	14	17	14	12	10	12	9	3
Промежуточная аттестация, час.	0	36	0	36	36	36	36	36
Учебная практика, час.	0	72	180	0	72	144	72	72
Производственная практика, час.	0	72	0	216	108	180	72	576
Экзамены, ед.	0	2	0	3	2	4	4	2
Зачеты, ед.	1	9	4	7	2	8	5	1

* - часы на консультации распределены из объема часов, предусмотренных на промежуточную аттестацию.

** - не входит в общее количество зачетов и экзаменов

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

№	Наименование
Кабинеты:	
1	социально-экономических дисциплин
2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	товароведения продовольственных товаров
4	технологии кулинарного и кондитерского производства
5	иностранного языка
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	технического оснащения и организации рабочего места
Лаборатории:	
8	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
9	учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс:	
10	спортивный зал
11	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
12	стрелковый тир
Залы:	
13	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
14	актовый зал