

Утверждаю

Директор ГПОУ ТО "ДПК"

Т.А. Светова

09 " 2018 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

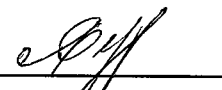
программы подготовки специалистов среднего звена  
государственного профессионального образовательного учреждения  
Тулуской области  
"Донской политехнический колледж"

### 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

углубленная подготовка

Квалификация: старший техник-технолог  
Форма обучения - очная  
Нормативный срок обучения - 4 года 10 мес.  
на базе основного общего образования  
Профиль получаемого профессионального  
образования - технический


**Согласовано:**

Заместитель директора по УПР и М  \_\_\_\_\_ Е.Д. Берлева

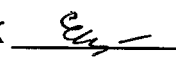
Заместитель директора по У и НМР  \_\_\_\_\_ О.А. Евтехова

**Согласовано:**

на заседании ПЦК общеобразовательных и  
общепрофессиональных дисциплин №2

Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_ Н.Н. Родичкина

на заседании ПЦК дисциплин профессионального  
цикла отделений "Сфера обслуживания",  
"Общественное питание и технология обслуживания"

Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_ Г.И. Есина

**ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  
ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ**

Курс	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					
I																	0	=	=																																						
II																			=	=																				0	0	8	8	::	::												
III															8	8	8	::	::	=																				0	8	8	8	8	8	::	::										
IV																																							0	8	8	8	8	8	8	::	::										
V															8	8	8	8	=																																						

Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- 0 Учебная практика (распределочная)
- Δ Подготовка к государственной (итоговой) аттестации
- :: Промежуточная аттестация
- 8 Производственная практика (по профилю специальности)
- III Государственная (итоговая) аттестация
- = Каникулы
- X Производственная практика (преддипломная)
- \* 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)
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	35	3	2	0	1	0	11	52
II курс	35	2	2	0	2	0	11	52
III курс	30	1	8	0	3	0	10	52
IV курс	32	1	6	0	2	0	11	52
V курс	22	0	8	4	1	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>154</b>	<b>7</b>	<b>26</b>	<b>4</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>45</b>	<b>251</b>

2. План учебного процесса для ППСЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, углубленная подготовка (очная форма обучения)

Индекс	Наименование циклов дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающегося (час).				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)										
			максимальная	самостоятельная учебная работа	всего занятия	в том числе аудиторная	1-й курс		2-й курс		3-й курс		4-й курс		5-й курс		
						занятия, включая lab. и практ. занятия	курсовые работ (проектов)	1-й сем. 17 нед.	2-й сем. 23 нед.	3-й сем. 17 нед.	4-й сем. 22 нед.	5-й сем. 16 нед.	6-й сем. 23 нед.	7-й сем. 17 нед.	8-й сем. 22 нед.	9-й сем. 17 нед.	10-й сем. 13 нед.
1	Кол-во часов в неделю 2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
O.00	Общеобразовательный цикл	3/9/3	2109	705	1404	462	0	406	532	286	180	0	0	0	0	0	0
ОД6.00	Базовые дисциплины	2/8/1	1277	427	850	301	0	262	364	152	72	0	0	0	0	0	0
ОД6.01	Русский язык	-, -, -, Э	117	39	78	20	0	20	20	20	18	0	0	0	0	0	0
ОД6.02	Литература	-, -, -, ДЗ	176	59	117	29	0	30	32	28	27	0	0	0	0	0	0
ОД6.03	Иностранный язык	-ДЗ	117	39	78	20	0	34	44	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД6.04	История	-, -, -, ДЗ	176	59	117	29	0	30	32	28	27	0	0	0	0	0	0
ОД6.05.01	Обществознание (обществознание)	-ДЗ	87	29	58	15	0	30	28	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД6.05.02	Обществознание (экономика)	-,3	45	15	30	8	0	12	18	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД6.05.03	Обществознание (право)	-,3	44	15	29	7	0	12	17	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД6.06	Химия	-, -, ДЗ	117	39	78	20	0	20	38	20	0	0	0	0	0	0	0
ОД6.07	Биология	-, -, ДЗ	117	39	78	20	0	20	38	20	0	0	0	0	0	0	0
ОД6.08	Физическая культура	-, -, ДЗ	176	59	117	115	0	34	47	36	0	0	0	0	0	0	0
ОД6.09	Основы безопасности жизнедеятельности	-ДЗ	105	35	70	18	0	20	50	0	0	0	0	0	0	0	0
ОДп.00	Профильные дисциплины	1/1/2	832	278	554	161	0	144	168	134	108	0	0	0	0	0	0
ОДп.01	Математика	-,3,-, Э	435	145	290	73	0	72	84	62	72	0	0	0	0	0	0
ОДп.02	Информатика и ИКТ	-, -, ДЗ	143	48	95	46	0	30	35	30	0	0	0	0	0	0	0
ОДп.03	Физика	-, -, -, Э	254	85	169	42	0	42	49	42	36	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	4/5/0	906	302	604	496	0	0	0	0	84	108	156	68	72	116	0
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	54	6	48	8	0	0	0	0	0	0	48	0	0	0	0
ОГСЭ.02	История	ДЗ	54	6	48	8	0	0	0	0	0	48	0	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Психология общения	ДЗ	54	6	48	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48	0
ОГСЭ.04	Иностранный язык	-,3,-,3,-,ДЗ	284	54	230	230	0	0	0	0	42	30	54	34	36	34	0

ОГСЭ.05	Физическая культура	-,-,3,-,3,Д3	460	230	230	230	0	0	0	0	0	42	30	54	34	36	34	0
---------	---------------------	--------------	-----	-----	-----	-----	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	---











**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

№ п/п	Наименование
1.	Кабинет социально-экономических дисциплин
2.	Кабинет иностранного языка
3.	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
4.	Кабинет экологических основ природопользования
5.	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6.	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7.	Лаборатория химии
8.	Лаборатория метрологии и стандартизации
9.	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
10.	Учебный кулинарный цех
11.	Учебный кондитерский цех
12.	Спортивный зал
13.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
14.	Стрелковый тир
15.	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
16.	Актовый зал