



Утверждаю

Директор ГПОУ ТО "ДПК"

Т.А. Советова

" 10 " 09 " 20 18 г.

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

программы подготовки специалистов среднего звена

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

**19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

углубленная подготовка

Квалификация: старший техник-технолог


Форма обучения - очная

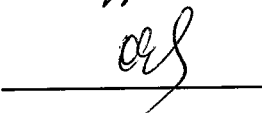
Нормативный срок обучения - 4 года 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального  
образования - технический

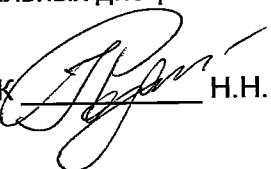
**Согласовано:**

Заместитель директора по УПР и М  Е.Д. Берлева

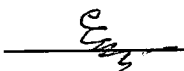
Заместитель директора по У и НМР  О.А. Евтехова

**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																			=																																								
III												0	8	8	8	::	=																																										
IV																			=																																								
V													8	8	8	8			=																																								

Обозначения:

- |   |   |   |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | <input type="checkbox"/> 0 Учебная практика (распределочная)                    | <input type="checkbox"/> Δ Подготовка к государственной (итоговой) аттестации |
| <input type="checkbox"/> Промежуточная аттестация                           | <input type="checkbox"/> 8 Производственная практика (по профилю специальности) | <input type="checkbox"/> III Государственная (итоговая) аттестация            |
| <input type="checkbox"/> Каникулы   | <input type="checkbox"/> X Производственная практика (преддипломная)            | <input type="checkbox"/> * 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	36	1	2	0	2	0	11	52
III курс	29	2	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	Обязательная аудиторная		1-й курс		2-й курс		3-й курс		4-й курс		5-й курс		
					всего занятий	лаб. и прак. занятия, включая семинары	в том числе курсовых 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	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
О.00	Общеобразовательный цикл	3/10/3	2106	702	1404	781	0	406	532	324	142	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык и литература	-,-,Э	293	98	195	97	0	50	75	70	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.02	Иностранный язык	-Д3	175	58	117	58	0	50	67	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	-,-,-,Э	351	117	234	117	0	60	79	59	36	0	0	0	0	0	0
ОУД.04	История	-Д3	176	59	117	58	0	30	87	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.05	Физическая культура	3,3,3,Д3	234	78	156	154	0	38	40	33	45	0	0	0	0	0	0
ОУД.06	ОБЖ	Д3	105	35	70	30	0	0	0	70	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.07	Информатика	-,-,Д3	150	50	100	60	0	30	30	40	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.08	Физика	-,-,Э	181	60	121	60	0	0	60	28	33	0	0	0	0	0	0
ОУД.09	Химия	-Д3	117	39	78	39	0	48	30	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.10	Обществознание (вкл. Экономику и право)	-,-,-,Д3	162	54	108	54	0	28	28	24	28	0	0	0	0	0	0
ОУД.11	Биология	Д3	54	18	36	18	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.12	География	Д3	54	18	36	18	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.13	Экология	Д3	54	18	36	18	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	7/5/0	906	302	604	496	0	0	0	0	36	108	156	68	72	116	48
ОГСЭ.01	Основы философии	Д3	54	6	48	8	0	0	0	0	0	0	48	0	0	0	0
ОГСЭ.02	История	Д3	54	6	48	8	0	0	0	0	0	48	0	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Психология общения	Д3	54	6	48	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48	0
ОГСЭ.04	Иностранный язык	-,-,3,-,Д3	284	54	230	230	0	0	0	0	36	30	60	34	36	34	0
ОГСЭ.05	Физическая культура	3,3,3,3,Д3	460	230	230	230	0	0	0	0	0	30	48	34	36	34	48

ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0/1/2	312	104	208	82	0	0	0	0	0	0	30	80	98	0	0	0	0
ЕН.01	Математика	Э	76	26	50	26	0	0	0	0	0	0	0	50	0	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	72	24	48	16	0	0	0	0	0	0	0	0	48	0	0	0	0
ЕН.03	Химия	Э	164	54	110	40	0	0	0	0	0	0	30	30	50	0	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл	0/23/18	6180	1664	4516	1392	70	206	296	288	584	388	574	544	720	496	420		
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	0/1/2/4	1378	460	918	386	40	106	0	174	214	0	160	116	20	108	20		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	94	32	62	24	0	62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания	ДЗ	66	22	44	16	0	44	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ	72	24	48	18	0	0	0	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	96	32	64	40	0	0	0	0	64	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.05	Экономика организации	Э	138	46	92	32	20	0	0	0	0	0	0	0	0	72	20	0	0
ОП.06	Основы маркетинга	ДЗ	72	24	48	24	0	0	0	0	0	0	0	0	48	0	0	0	0
ОП.07	Управление качеством с основами метрологии и стандартизации	Э	72	24	48	18	0	0	0	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.08	Управление персоналом	ДЗ	78	26	52	20	0	0	0	0	0	0	0	0	52	0	0	0	0
ОП.09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	ДЗ	66	22	44	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	44	0	0	0
ОП.10	Правовые основы предпринимательской деятельности	-ДЗ	72	24	48	20	0	0	0	30	18	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.11	Охрана труда	ДЗ	72	24	48	16	0	0	0	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	28	0	0	0	0	68	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.13	Основы экономики	Э	90	30	60	30	0	0	0	0	0	0	0	0	60	0	0	0	0
ОП.14	Документационное обеспечение управления	ДЗ	96	32	64	32	0	0	0	0	64	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.15	Бухгалтерский учет в общественном питании	ДЗ,Э	192	64	128	52	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	20	0







ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	0/2/2	504	108	396	108	0	108	0	100	296	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар, кондитер"	-Э	324	108	216	108	0	108	0	64	152	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УП.07	Учебная практика	-ДЗ	108	0	108	0	0	0	0	36	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.07	Производственная практика	ДЗ	72	0	72	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Экзамен квалификационный	Э(к)																		
	<b>Всего:</b>	<b>10/39/23</b>	<b>9504</b>	<b>2772</b>	<b>6732</b>	<b>2751</b>	<b>70</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>612</b>	<b>612</b>	<b>612</b>	<b>468</b>
ПДП.00	Преддипломная практика																			4 нед.
ГИА	Государственная итоговая аттестация																			6 нед.
Консультации - 100 часов на учебную группу в год.																				
Государственная итоговая аттестация																				
1. Программа углубленной подготовки																				
1.1 Дипломный проект (работа)																				
Выпускная квалификационная работа в форме дипломного проекта.																				
Выполнение дипломного проекта (4 недели).																				
Защита выпускной квалификационной работы (2 недели).																				
	Дисциплин и МДК									576	684	612	684	432	612	540	468	324		
	учебной практики									36	72	0	36	36	0	36	0	0		
	производственной практики									0	72	0	72	108	0	216	144	144		
	преддипломной практики									0	0	0	0	0	0	0	0	144		
	экзаменов (в т.ч. экзаменов (квалификационных)									0	2	1	5	3	4	5	0	3		
	дифф. зачётов*									4	6	4	5	2	3	3	4	1		
	зачётов*									0	0	0	0	0	1	0	0	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