



Утверждаю

Директор ГПОУ ТО "ДПК"

Т.А. Советова

" 30 " 08 " 2018 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

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

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

базовая подготовка

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования - естественнонаучный

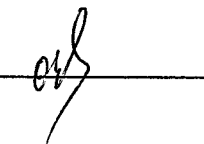
Согласовано:

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

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	39	0	0	0	1	0	11	52
II курс	25	15	0	0	1	0	11	52
III курс	27	0	10	0	2	0	10	52
IV курс	29	0	3	4	2	6	2	43
Всего	120	15	13	4	6	6	34	199

2. План учебного процесса для ППСЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (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 занятий	в том числе		1-й курс		2-й курс		3-й курс		4-й курс				
						лаб. и. прак.	занятия, включая семинары	курсовых работ (проектов)	1-й сем. 17 нед.	2-й сем. 23 нед.	3-й сем. 17 нед.	4-й сем. 23 нед.	5-й сем. 16 нед.	6-й сем. 23 нед.	7-й сем. 16 нед.	8-й сем. 13 нед.		
1	Кол-во часов в неделю		4	5	6	7	8	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	
О.00	2	3	2106	702	1404	830	0	434	530	240	128	30	42	0	0	0	0	
ОУД.01	Общеобразовательный цикл	З/И/А	116	38	78	38	0	24	32	22	0	0	0	0	0	0	0	
ОУД.02	Русский язык	-,-,Э	175	58	117	58	0	38	45	34	0	0	0	0	0	0	0	
ОУД.03	Литература	-,-,ДЗ	175	58	117	117	0	56	61	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОУД.04	Иностранный язык	-,Э	234	78	156	78	0	44	46	30	36	0	0	0	0	0	0	
ОУД.05	Математика	-,-,-,Э	175	58	117	58	0	50	67	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОУД.06	История	-ДЗ	179	62	117	117	0	34	39	20	24	0	0	0	0	0	0	
ОУД.07	Физическая культура	3,3,3,ДЗ	105	35	70	30	0	34	36	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОУД.08	ОБЖ	ДЗ	150	50	100	60	0	40	60	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОУД.09	Информатика	-ДЗ	95	31	64	40	0	26	38	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОУД.10	Физика	-ДЗ	324	108	216	108	0	52	56	72	36	0	0	0	0	0	0	
ОУД.11	Естествознание (химия, биология, экология)	-,-,ДЗ,ДЗ	270	90	180	90	0	0	50	26	32	30	42	0	0	0	0	
ОУД.12	Обществознание (вкл. экономику и право, экон. географию)	-,-,ДЗ,-,ДЗ	54	18	36	18	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	
ОУД.13	Астрономия	ДЗ	54	18	36	18	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОУД.13	Индивидуальный учебный проект	-	54	18	36	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОГСЗ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	5/4/0	705	229	476	196	0	0	0	26	40	52	156	114	88	0	0	
	ОГСЗ без вариатива		630		420													
	ОГСЗ вариатива		75		56													
ОГСЗ.01	Основы философии	ДЗ	72	24	48	8	0	0	0	0	0	0	0	48	0	0	0	
ОГСЗ.02	История	ДЗ	72	24	48	8	0	0	0	0	0	0	48	0	0	0	0	
ОГСЗ.03	Иностранный язык	-,-,3,-,ДЗ	310	100	210	100	0	0	0	26	40	24	54	34	32	0	0	
ОГСЗ.05	Физическая культура	3,3,3,ДЗ	251	81	170	80	0	0	0	0	0	28	54	32	56	0	0	

ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	0/1/2	426	94	332	96	0	0	0	0	0	0	68	264	0	0
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-;Э	318	94	224	96	0	0	0	0	0	0	68	156	0	0
УП.04	Учебная практика	-	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	108		108	0	0	0	0	0	0	0	0	108	0	0
	Экзамен квалификационный	Э(к)														
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов	0/1/2	400	132	268	90	0	0	0	0	0	0	0	78	190	0
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ДЗ,Э	328	132	196	90	0	0	0	0	0	0	0	78	118	0
УП.05	Учебная практика	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0
	Экзамен квалификационный	Э(к)														
ПМ.06	Организации работы структурного подразделения	0/1/2	306	54	252	66	20	0	0	0	0	0	0	0	102	150
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	-;Э	270	54	216	66	20	0	0	0	0	0	0	0	102	114
УП.06	Учебная практика	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
	Экзамен квалификационный	Э(к)														
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	0/2/2	902	112	790	128	0	70	286	434	0	0	0	0	0	0
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар, кондитер"	-;Э	362	112	250	128	0	70	70	110	0	0	0	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