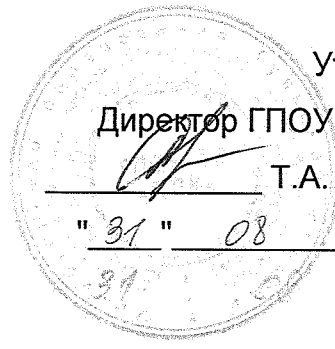


2к



Утверждаю

Директор ГПОУ ТО "ДПК"

Т.А. Советова

" 31 " 08 " 20 17 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

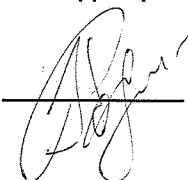


О.А. Евтехова

**Согласовано:**

на заседании ПЦК общеобразовательных и  
общепрофессиональных дисциплин №2

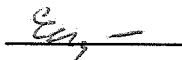
Председатель ПЦК



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	8	8	8																																						
IV																																																									
V																8	8	8	8																																						

Обозначения:

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Промежуточная аттестация

Каникулы

0 Учебная практика (распределочная)

8 Производственная практика  
(по профилю специальности)

X Производственная практика  
(преддипломная)

Δ Подготовка к государственной (итоговой) аттестации

III Государственная (итоговая) аттестация

\* 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>



ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0/1/2	312	104	208	82	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ЕН.01	Математика	Э	76	26	50	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	72	24	48	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ЕН.03	Химия	-,-,Э	164	54	110	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл	0/23/18	6180	1664	4516	1292	70	206	296	288	584	388	574	544	720	496	420	420	420
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	0/12/4	1378	460	918	386	40	106	0	174	214	0	160	116	20	108	20	20	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	72	20	0	0	0	0
ОП.06	Основы маркетинга	ДЗ	72	24	48	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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	52	0	0	0	0	0	0
ОП.09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	ДЗ	66	22	44	16	0	0	0	0	0	0	0	44	0	0	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	60	0	0	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	108	0	0	20







ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	0/2/2	504	108	396	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	64	152	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
УП.07	Учебная практика	-ДЗ	108	0	108	0	0	36	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ПП.07	Производственная практика	ДЗ	72	0	72	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>2651</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>468</b>	
ПДП.00	Преддипломная практика																	4 нед.	
ГИА	Государственная итоговая аттестация																	6 нед.	
Консультации - 4 часа на одного студента 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	612	540	468	324		
							учебной практики	36	72	0	36	36	36	0	36	0	0	0	
							производственной практики	0	72	0	72	108	180	0	216	144	144		
							преддипломной практики	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144		
							экзаменов (в т.ч. экзаменов (квалификационных)	0	2	1	5	3	4	0	5	0	3		
							дифф. зачётов*	4	6	4	5	2	5	3	3	4	1		
							зачётов*	0	0	0	0	0	1	0	1	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