

3к

Утверждаю

Директор ГПОУ ТО "ДПК"

Т.А. Советова

" 31 " 08 " 20 17г.



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

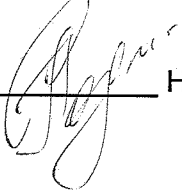
Согласовано:

Заместитель директора по УПР и М  Е.Д. Берлева

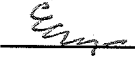
Заместитель директора по У и НМР  О.А. Евтехова

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

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
Всего	154	7	26	4	9	6	45	251

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 занятий	в том числе		1-й курс		2-й курс		3-й курс		4-й курс		5-й курс	
						лаб. и практ. занятия, включая семинары	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	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
О.00	Общеобразовательный цикл	5/9/3	2109	705	1404	462	0	406	532	286	180	0	0	0	0	0	0
ОДб.00	Базовые дисциплины	4/8/1	1277	427	850	301	0	262	364	152	72	0	0	0	0	0	0
ОДб.01	Русский язык	-,-,-Э	117	39	78	20	0	20	20	20	18	0	0	0	0	0	0
ОДб.02	Литература	-,-,-ДЗ	176	59	117	29	0	30	32	28	27	0	0	0	0	0	0
ОДб.03	Иностранный язык	-ДЗ	117	39	78	20	0	34	44	0	0	0	0	0	0	0	0
ОДб.04	История	-,-,-ДЗ	176	59	117	29	0	30	32	28	27	0	0	0	0	0	0
ОДб.05.01	Обществознание (обществознание)	-ДЗ	87	29	58	15	0	30	28	0	0	0	0	0	0	0	0
ОДб.05.02	Обществознание (экономика)	-3	45	15	30	8	0	12	18	0	0	0	0	0	0	0	0
ОДб.05.03	Обществознание (право)	-3	44	15	29	7	0	12	17	0	0	0	0	0	0	0	0
ОДб.06	Химия	-,-ДЗ	117	39	78	20	0	20	38	20	0	0	0	0	0	0	0
ОДб.07	Биология	-,-ДЗ	117	39	78	20	0	20	38	20	0	0	0	0	0	0	0
ОДб.08	Физическая культура	3,3,ДЗ	176	59	117	115	0	34	47	36	0	0	0	0	0	0	0
ОДб.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	7/15/0	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,-,ДЗ	284	54	230	230	0	0	0	0	42	30	54	34	36	34	0
ОГСЭ.05	Физическая культура	3,3,3,3,ДЗ	460	230	230	230	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