

Утверждаю
Директор ГПОУ ТО "ДПК"
Т.А. Советова
31.08.2021 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 - естественно-научный

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

на заседании ПЦК дисциплин профессионального
цикла отделений "Сфера обслуживания",

"Общественное питание и технологии обслуживания"

Председатель ПЦК

Н.Н. Родичкина

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	40	0	0	0	1	0	11	52
II курс	25	15	0	0	1	0	11	52
III курс	29	0	10	0	3	0	10	52
IV курс	26	0	3	4	2	6	2	43
Всего	120	15	13	4	7	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	Обязательная аудиторная			1-й курс		2-й курс		3-й курс		4-й курс	
					всего занятий	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. 23 нед.	5-й сем. 16 нед.	6-й сем. 23 нед.	7-й сем. 16 нед.	8-й сем. 13 нед.
	Кол-во часов в неделю							36	36	36	36	36	36	36	36
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
О.00	Общеобразовательный учебный цикл	3/11/4	2106	702	1404	830	0	434	530	240	128	30	42	0	0
ОУД.01	Русский язык	-, -, Э	116	38	78	38	0	24	32	22	0	0	0	0	0
ОУД.02	Литература	-, -, ДЗ	175	58	117	58	0	38	45	34	0	0	0	0	0
ОУД.03	Иностранный язык	-, Э	175	58	117	117	0	56	61	0	0	0	0	0	0
ОУД.04	Математика	-, -, -, Э	234	78	156	78	0	44	46	30	36	0	0	0	0
ОУД.05	История	-, ДЗ	175	58	117	58	0	50	67	0	0	0	0	0	0
ОУД.06	Физическая культура	3,3,3,ДЗ	179	62	117	117	0	34	39	20	24	0	0	0	0
ОУД.07	ОБЖ	ДЗ	105	35	70	30	0	34	36	0	0	0	0	0	0
ОУД.08	Информатика	-, ДЗ	150	50	100	60	0	40	60	0	0	0	0	0	0
ОУД.09	Физика	-, ДЗ	95	31	64	40	0	26	38	0	0	0	0	0	0
ОУД.10	Естествознание		324	108	216	108	0	52	56	72	36	0	0	0	0
	Естествознание (химия)	-, Э	182	54	128	64	0	0	56	72	0	0	0	0	0
	Естествознание (биология)	ДЗ	88	36	52	26	0	52	0	0	0	0	0	0	0
	Естествознание (экология)	ДЗ	54	18	36	18	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ОУД.11	Обществознание		270	90	180	90	0	0	50	26	32	30	42	0	0
	Обществознание (вкл. экономику и право)	-, -, ДЗ	156	52	104	52	0	0	0	0	32	30	42	0	0
	Обществознание (экономическая география)	-, ДЗ	114	38	76	38	0	0	50	26	0	0	0	0	0
ОУД.12	Астрономия	ДЗ	54	18	36	18	0	0	0	36	0	0	0	0	0
ОУД.13	Индивидуальный учебный проект	-	54	18	36	18	0	36	0	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	5/4/0	705	229	476	396	0	0	0	34	32	52	156	114	88
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	72	24	48	8	0	0	0	0	0	0	0	48	0
ОГСЭ.02	История	ДЗ	72	24	48	8	0	0	0	0	0	0	48	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-, 3-, -, 3-, -, ДЗ	310	100	210	210	0	0	0	34	32	24	54	34	32
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,ДЗ	251	81	170	170	0	0	0	0	0	28	54	32	56

ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	0/1/2	426	94	332	96	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	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	0	108	0	0	0	0	0	0	0	108	0	0
	Экзамен (квалификационный)	Э(к)													
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	0/2/2	400	132	268	90	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	78	118	0
УП.05	Учебная практика	-	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	72	0
	Экзамен квалификационный	Э(к)													
ПМ.06	Организации работы структурного подразделения	0/1/2	350	98	252	66	20	0	0	0	0	0	0	102	150
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	-,Э	314	98	216	66	20	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
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	36	0	36	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	0	70	286	434	0	0	0	0
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар, кондитер"	-,Э	362	112	250	128	0	0	70	70	110	0	0	0	0

УП.07	Учебная практика	-,ДЗ	540	0	540	0	0	0	0	216	324	0	0	0	0
ПП.07	Производственная практика	ДЗ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Экзамен (квалификационный)	Э(к)													
	Всего:	8/39/20	6480	2160	4320	2353	60	612	828	612	828	576	828	576	468
П.00	Практика (учебная и производственная)		1008		1008										28 нед.
ПДП.00	Преддипломная практика														144
ГИА	Государственная итоговая аттестация														216
Консультации - 100 часов на учебную группу в год. Государственная итоговая аттестация 1. Программа базовой подготовки 1.1 Дипломный проект (работа) Выпускная квалификационная работа в форме дипломного проекта. Выполнение дипломного проекта (4 недели). Защита выпускной квалификационной работы (2 недели).					Всего	дисциплин и МДК	612	828	396	504	396	648	504	432	
						учебной практики	0	0	216	324	0	0	0	0	
						производственной практики	0	0	0	0	180	180	72	36	
						преддипломной практики	0	0	0	0	0	0	0	144	
						экзаменов в т.ч. экзаменов (квалификационных)	0	3	2	3	3	4	3	3	
						дифф. зачётов*	3	10	4	4	3	6	1	7	
						зачётов*	0	0	0	1	0	1	0	0	

* - суммарное количество дано без учета зачетов и дифференцированных зачетов по физической культуре

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