

Утвержден приказом
директора ГПОУ ТО "ДПК"
от.31.08.2023 №701

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

**КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ**

Курс	УЧЕБНЫЕ 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																		=	=																																			
II												0	0	0	0	0	0	=	=															0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
III												8	8	8	8	8	::	=	=																		8	8	8	8	8	::	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
IV															8	8	::	=	=														0	::	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

☐ Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

☐ :: Промежуточная аттестация

☐ = Каникулы

☐ 0 Учебная практика

☐ 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	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	1	2	4	2	6	2	43
Всего	120	16	12	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	в том числе		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	828	0	414	522	268	128	40	32	0	0
ОУД.01	Русский язык	-,Э	118	40	78	38	0	0	32	46	0	0	0	0	0
ОУД.02	Литература	-, -,ДЗ	175	58	117	58	0	20	19	42	36	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	48	38	34	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	32	28	0	0	0	0	0
ОУД.09	Родной язык	ДЗ	48	16	32	16	0	0	0	0	0	0	32	0	0
ОУД.10	Естествознание		365	121	244	90	0	114	130	0	0	0	0	0	0
	Естествознание (физика)	-,ДЗ	95	31	64	40	0	26	38	0	0	0	0	0	0
	Естествознание (химия)	-,Э	162	54	108	54	0	52	56	0	0	0	0	0	0
	Естествознание (биология)	-	108	36	72	36	0	36	36	0	0	0	0	0	0
ОУД.11	Обществознание		274	90	184	90	0	0	50	62	32	40	0	0	0
	Обществознание (обществознание, экономика, право)	-, -,ДЗ	160	52	108	52	0	0	0	36	32	40	0	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	Основы проектной деятельности	-,ДЗ	54	18	36	18	0	18	18	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
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	0/1/2	312	104	208	98	0	0	0	24	36	50	20	30	48
ЕН.01	Математика	-,Э	76	26	50	26	0	0	0	0	0	0	20	30	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	72	24	48	16	0	0	0	0	0	0	0	0	48
ЕН.03	Химия	-,Э	164	54	110	56	0	0	0	24	36	50	0	0	0
П.00	Профессиональный учебный цикл	0/23/14	4365	1125	3240	1029	60	198	306	286	632	434	620	432	332
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	0/14/2	1359	471	888	443	20	198	236	0	64	32	36	140	182
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	94	32	62	24	0	62	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
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ	72	24	48	18	0	0	48	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
ОП.05	Метрология и стандартизация	Э	72	24	48	18	0	0	48	0	0	0	0	0	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	66	22	44	16	0	0	0	0	0	0	0	0	44
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,Э	146	32	114	57	20	0	0	0	0	0	0	68	46
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	72	24	48	16	0	48	0	0	0	0	0	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-,ДЗ	102	34	68	48	0	0	0	0	0	32	36	0	0
ОП.10	Основы финансовой грамотности	ДЗ	54	18	36	18	0	0	36	0	0	0	0	0	0
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ	71	35	36	34	0	0	36	0	0	0	0	0	0
ОП.12	Организация обслуживания и мерчендайзинг	ДЗ	72	24	48	24	0	0	48	0	0	0	0	0	0
ОП.13	Основы товароведения продовольственных товаров	-,ДЗ	96	32	64	32	0	44	20	0	0	0	0	0	0

[illegible]

ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	0/1/2	426	94	332	96	0	0	0	0	0	48	284	0	0
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,Э	318	94	224	96	0	0	0	0	0	48	176	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	0/1/2	400	132	268	90	0	0	0	0	0	0	78	190	0
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	-,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	ДЗ	36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
ПП.06	Производственная практика	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	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	2351	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 - 4 часа на обучающегося учебной группы в год. Государственная итоговая аттестация 1. Программа базовой подготовки 1.1 Дипломный проект (работа)						Всего	дисциплин и МДК	612	828	396	504	396	648	504	432
							учебной практики	0	0	216	324	0	0	0	36
							производственной практики	0	0	0	0	180	180	72	0
							преддипломной практики	0	0	0	0	0	0	0	144
							экзаменов (в т.ч. экзаменов (квалификационных))	0	3	0	4	3	4	3	3
							дифф. зачётов*	3	9	3	3	2	7	2	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.	Актный зал