



**УТВЕРЖДАЮ**

**Директор ОГБПОУ ШТК**

**О.В.Воробьев**

**«05» июня 2015 г.**

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

областного государственного бюджетного  
профессионального образовательного учреждения

«Шуйский технологический колледж»

по специальности

***19.02.10 Технология продукции общественного питания***

по программе базовой подготовки

Квалификация: **техник-технолог**

Форма обучения: **очная**

Нормативный срок обучения: **2 года 10 месяцев**

на базе **среднего общего образования**

## 2. 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 профилю специальности	преддипломная				
1	33	7			1		11	52
2	28	5	7		2		10	52
3	20	5	4	4	2	6	2	43
Всего	81	17	11	4	5	6	23	147

## 1. Календарный учебный график

[illegible]

**Обозначения:**

	Теоретическое обучение
--	------------------------

•	Производственная практика (по профилю специальности)
---	--

Δ Подготовка к ГИА

::	Промежуточная аттестация
----	--------------------------

х	Производственная практика (преддипломная)
---	---

6	Учебная практика
---	------------------

= Каникулы

III	Государственная итоговая аттестация (ГИА)
-----	---

#### **4. Перечень кабинетов, лабораторий, цехов.**

##### **Кабинеты:**

- Социально-экономических дисциплин
- Иностранного языка
- Информационных технологий в профессиональной деятельности
- Экологических основ природопользования
- Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
- Безопасности жизнедеятельности
- Охраны труда

##### **Лаборатории:**

- Химии
- Метрологии и стандартизации
- Микробиологии, санитарии и гигиены

##### **Учебный кулинарный цех**

##### **Учебный кондитерский цех**

##### **Спортивный комплекс:**

- Спортивный зал
- Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

##### **Залы:**

- Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
- Актальный зал