

**ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Костромской технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ЧУПО КТТ
А.В. Баскаков

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по специальности среднего профессионального образования
19.02.10. Технология продукции общественного питания

Квалификация: Техник-технолог
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения на базе
среднего общего образования - 2 года 10 месяцев

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Формы промежут очной аттестации	Макс. учебная нагрузка обучающ егося, час.	Самостоя тельная учебная нагрузка обучающ егося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Курс изучени я
					Всего	В том числе		
						лаб.и практ. занятий	курс. работа (проект)	
1	2	3	4	4	5	6	7	8
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		630	210	420	322		
ОГСЭ.01	Основы философии	З	58	10	48			1
ОГСЭ.02	История	ДЗ	58	10	48			1
ОГСЭ.03	Иностранный язык	З/З/З/З/ ДЗ	190	28	162	162		1-3
ОГСЭ.04	Физическая культура	З/З/З/З/ ДЗ	324	162	162	160		1-3
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		312	104	208	68		
ЕН.01	Математика	З	48	16	32			1
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	90	30	60	8		2
ЕН.03	Химия	З/ДЗ	174	58	116	60		1
П.00	Профессиональный цикл		2136	712	1424	696	40	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		624	208	416	228		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	126	42	84	44		1
ОП.02	Физиология питания	З	48	16	32	14		1
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ	90	30	60	34		1
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	З	57	19	38	32		3
ОП.05	Метрология и стандартизация	З	48	16	32	14		2

ОП.06	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	ДЗ	48	16	32	14		3
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	З	57	19	38	14		1
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	48	16	32	14		2
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	З/ДЗ	102	34	68	48		2
ПМ.00	Профессиональные модули		1512	504	1008	468	40	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		180	60	120	70		
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	180	60	120	70		1
УП.01					72			
ПП.01					108			
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		225	75	150	80		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	225	75	150	80		2
УП.02					72			
ПП.02					72			
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		270	90	180	80	20	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Э	270	90	180	80	20	2
УП.03					72			
ПП.03					108			
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		375	125	250	112		
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ/Э	375	125	250	112		3
УП.04					72			
ПП.04					72			
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		165	55	110	50		
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ДЗ/Э	165	55	110	50		3
УП.05					72			
ПП.05					72			
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения		243	81	162	40	20	1

МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	Э	243	81	162	40	20	
УП.06					72			
ПП.06					72			
ПМ.07	Выполнение работ по профессии повар	ДЗ	54	18	36	36		1
УП.07					72			
ВЧ.00	Вариативная часть		1296	432	864	400		
ВЧ.01	Организация обслуживания	ДЗ	105	35	70	38		3
ВЧ.02	Контроль качества продукции и услуг	ДЗ	66	22	44	30		2
ВЧ.03	Товароведение продовольственных товаров	ДЗ	90	30	60	24		1
ВЧ.04	Технология продукции общественного питания	Э	150	50	100	62		1
ВЧ.05	Барное дело	ДЗ	75	25	50	30		3
ВЧ.06	Экономика отрасли	Э	120	40	80	34		2
ВЧ.07	Менеджмент	ДЗ	75	25	50	24		2
ВЧ.08	Русский язык и культура речи	ДЗ	78	26	52	10		1
ВЧ.09	Основы права	З	48	16	32	4		1
ВЧ.10	Основы социологии и политологии	З	48	16	32	4		1
ВЧ.11	Психология и этика профессиональной деятельности	З	48	16	32	16		2
ВЧ.12	Эффективное поведение на рынке труда	З	48	16	32	20		3
ВЧ.13	Маркетинг	ДЗ	75	25	50	22		2
ВЧ.14	Бухгалтерский учет в общественном питании	Э	150	50	100	50		2
ВЧ.15	Документационное обеспечение управления	ДЗ	72	24	48	28		2
ВЧ.16	Оборудование предприятий общественного питания	ДЗ	48	16	32	4		1
ВСЕГО	Теоретическое обучение по основной профессиональной образовательной программе		4374	1458	2916	1486	40	
УП	Учебная практика	14			504			
ПП	Практика по профилю специальности	14			504			
ПДП	Преддипломная практика	4			144			
ГИА	Государственная итоговая аттестация	6			216			
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4			144			
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2			72			

**ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Костромской технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ЧУПО КТТ
А.В. Баскаков

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по специальности среднего профессионального образования
19.02.10. Технология продукции общественного питания

Квалификация: Техник-технолог
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения на базе
основного общего образования - 3 года 10 месяцев

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Формы промежуточной аттестации	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Самостоятельная учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Курс изучения
					Всего	В том числе		
						лаб. и практ. занятий	курс. работа (проект)	
1	2	3	4	4	5	6	7	8
О.00	Общеобразовательный цикл		2106	702	1404	416		
ОУДБ.01	Русский язык и литература	Э/Э	293	98	195			1
ОУДБ.02	Иностранный язык	З/З	175	58	117	117		1
ОУДБ.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	Э/ДЗ	234	78	156			1
ОУДБ.04	История	З/ДЗ	176	59	117			1
ОУДБ.05	Физическая культура	З/З	176	59	117	115		1
ОУДБ.06	ОБЖ	З	105	35	70	30		1
ОУДБ.07	Физика	З/ДЗ	145	48	97	32		1
ОУДБ.08	Обществознание (включая экономику и право)	ДЗ/З	162	54	108			1
ОУДБ.09	География	ДЗ	108	36	72			1
ОУДБ.10	Экология	З	54	18	36			1
ОУДП.11	Информатика	З/ДЗ	150	50	100	60		1
ОУДП.12	Химия	ДЗ/Э	162	54	108	50		1
ОУДП.13	Биология	З/ДЗ	108	36	72	12		1
УДД.14	Социокультурные истоки	З	58	19	39			1
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		630	210	420	322		
ОГСЭ.01	Основы философии	З	58	10	48			2
ОГСЭ.02	История	ДЗ	58	10	48			2
ОГСЭ.03	Иностранный язык	З/З/З/З/ДЗ	190	28	162	162		2-4
ОГСЭ.04	Физическая культура	З/З/З/З/ДЗ	324	162	162	160		2-4
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		312	104	208	68		

ЕН.01	Математика	З	48	16	32			2
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	90	30	60	8		3
ЕН.03	Химия	З/ДЗ	174	58	116	60		2
П.00	Профессиональный цикл		2136	712	1424	696	40	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		624	208	416	228		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	126	42	84	44		2
ОП.02	Физиология питания	З	48	16	32	14		2
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ	90	30	60	34		1
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	З	57	19	38	32		4
ОП.05	Метрология и стандартизация	З	48	16	32	14		3
ОП.06	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	ДЗ	48	16	32	14		4
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	З	57	19	38	14		2
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	48	16	32	14		3
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	З/ДЗ	102	34	68	48		3
ПМ.00	Профессиональные модули		1512	504	1008	468	40	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		180	60	120	70		
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	180	60	120	70		2
УП.01					72			
ПП.01					108			
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		225	75	150	80		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	225	75	150	80		3
УП.02					72			
ПП.02					72			
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		270	90	180	80	20	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Э	270	90	180	80	20	3
УП.03					72			
ПП.03					108			

ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		375	125	250	112		
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ/Э	375	125	250	112		4
УП.04					72			
ПП.04					72			
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		165	55	110	50		
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ДЗ/Э	165	55	110	50		4
УП.05					72			
ПП.05					72			
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения		243	81	162	40	20	2
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	Э	243	81	162	40	20	
УП.06					72			
ПП.06					72			
ПМ.07	Выполнение работ по профессии повар	ДЗ	54	18	36	36		2
УП.07					72			
ВЧ.00	Вариативная часть		1296	432	864	400		
ВЧ.01	Организация обслуживания	ДЗ	105	35	70	38		4
ВЧ.02	Контроль качества продукции и услуг	ДЗ	66	22	44	30		3
ВЧ.03	Товароведение продовольственных товаров	ДЗ	90	30	60	24		2
ВЧ.04	Технология продукции общественного питания	Э	150	50	100	62		2
ВЧ.05	Барное дело	ДЗ	75	25	50	30		4
ВЧ.06	Экономика отрасли	Э	120	40	80	34		3
ВЧ.07	Менеджмент	ДЗ	75	25	50	24		3
ВЧ.08	Русский язык и культура речи	ДЗ	78	26	52	10		2
ВЧ.09	Основы права	З	48	16	32	4		2
ВЧ.10	Основы социологии и политологии	З	48	16	32	4		2
ВЧ.11	Психология и этика профессиональной деятельности	З	48	16	32	16		3
ВЧ.12	Эффективное поведение на рынке труда	З	48	16	32	20		4
ВЧ.13	Маркетинг	ДЗ	75	25	50	22		3
ВЧ.14	Бухгалтерский учет в общественном питании	Э	150	50	100	50		3
ВЧ.15	Документационное обеспечение управления	ДЗ	72	24	48	28		3
ВЧ.16	Оборудование предприятий общественного питания	ДЗ	48	16	32	4		2
ВСЕГО	Теоретическое обучение по основной профессиональной образовательной программе		4374	1458	2916	1486	40	

ВСЕГО	Теоретическое обучение по основной профессиональной образовательной программе с учетом общеобразовательного цикла		6480	2160	4320	1902	40	
УП	Учебная практика	14			504			
ПП	Практика по профилю специальности	14			504			
ПДП	Преддипломная практика	4			144			
ГИА	Государственная итоговая аттестация	6			216			
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4			144			
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2			72			