

**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 | | | |