



Частное учреждение  
профессионального образования  
«Костромской технологический техникум»



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ЧУПО КТТ  
А.В. Баскаков

1 сентября 2020 г.

**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	5	6	7	8	9
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		<b>2106</b>	<b>702</b>	<b>1404</b>	<b>436</b>		
ОДБ.01	Русский язык / Родной язык	Э	117	39	78			1
ОДБ.02	Литература	-/Э	176	59	117			1
ОДБ.03	Иностранный язык	-/З	175	58	117	117		1
ОДБ.04	Математика	Э/ДЗ	234	78	156			1
ОДБ.05	История	-/ДЗ	176	59	117			1
ОДБ.06	Физическая культура	-/З	176	59	117	115		1
ОДБ.07	ОБЖ	З	105	35	70	30		1
ОДБ.08	Физика	-/ДЗ	145	48	97	32		1
ОДБ.09	Обществознание (включая экономику и право)	-/ДЗ	162	54	108			1
ОДБ.10	География	ДЗ	108	36	72			1
ОДБ.11	Астрономия	З	54	18	36	8		1
ОДП.12	Информатика	-/ДЗ	150	50	100	60		1
ОДП.13	Химия	-/Э	162	54	108	50		1
ОДП.14	Биология	-/ДЗ	108	36	72	24		1
ОДД.15	Социокультурные истоки	З	58	19	39			1

	<i>Индивидуальный проект</i>							
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		<b>852</b>	<b>284</b>	<b>568</b>	<b>372</b>		
ОГСЭ.01	Основы философии	З	58	10	48			2
ОГСЭ.02	История	ДЗ	58	10	48			2
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-/З/-/З/-/ДЗ	190	28	162	162		2-4
ОГСЭ.04	Физическая культура	-/З/-/З/-/ДЗ	324	162	162	160		2-4
<i>ОГСЭ.05</i>	Русский язык и культура речи	ДЗ	78	26	52	10		2
<i>ОГСЭ.06</i>	Основы социологии и политологии	З	48	16	32	4		2
<i>ОГСЭ.07</i>	Психология и этика профессиональной деятельности	З	48	16	32	16		3
<i>ОГСЭ.08</i>	Эффективное поведение на рынке труда	З	48	16	32	20		4
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		<b>312</b>	<b>104</b>	<b>208</b>	<b>68</b>		
ЕН.01	Математика	З	48	16	32			2
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	90	30	60	8		2
ЕН.03	Химия	-/ДЗ	174	58	116	60		2
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>3210</b>	<b>1070</b>	<b>2140</b>	<b>1046</b>	<b>40</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>1671</b>	<b>557</b>	<b>1114</b>	<b>560</b>		
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		2
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	72	24	48	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	-/ДЗ	126	42	84	48		3
<i>ОП.10</i>	Организация обслуживания	ДЗ	105	35	70	38		4
<i>ОП.11</i>	Контроль качества продукции и услуг	ДЗ	66	22	44	30		3
<i>ОП.12</i>	Товароведение продовольственных товаров	ДЗ	90	30	60	24		2
<i>ОП.13</i>	Технология продукции общественного питания	Э	150	50	100	62		2
<i>ОП.14</i>	Барное дело	ДЗ	75	25	50	30		4
<i>ОП.15</i>	Экономика отрасли	Э	120	40	80	34		3
<i>ОП.16</i>	Бизнес-планирование	ДЗ	48	16	32	10		4
<i>ОП.17</i>	Дизайн кулинарной продукции	ДЗ	75	25	50	22		3

ОП.18	Бухгалтерский учет в общественном питании	Э	150	50	100	50		3
ОП.19	Документационное обеспечение управления	ДЗ	72	24	48	28		3
ОП.20	Оборудование предприятий общественного питания	ДЗ	48	16	32	4		2
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>1539</b>	<b>513</b>	<b>1026</b>	<b>468</b>	<b>40</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		<b>180</b>	<b>60</b>	<b>120</b>	<b>70</b>		
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	180	60	120	70		2
УП.01								
ПП.01		3			108			2
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>		<b>225</b>	<b>75</b>	<b>150</b>	<b>80</b>		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	225	75	150	80		3
УП.02								
ПП.02		3			216			3
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>		<b>270</b>	<b>90</b>	<b>180</b>	<b>80</b>	<b>20</b>	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Э	270	90	180	80	20	3
УП.03								
ПП.03		3			216			3
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>375</b>	<b>125</b>	<b>250</b>	<b>112</b>		
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-/Э	375	125	250	112		4
УП.04								
ПП.04		3			180			4
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>		<b>165</b>	<b>55</b>	<b>110</b>	<b>50</b>		

МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Э	165	55	110	50		4
УП.05								
ПП.05		3			144			4
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>		<b>243</b>	<b>81</b>	<b>162</b>	<b>40</b>	<b>20</b>	
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	Э	243	81	162	40	20	2
УП.06								
ПП.06		3			72			2
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессии повара</b>	ДЗ	<b>81</b>	<b>27</b>	<b>54</b>	<b>54</b>		2
УП.07		3			72			2
<b>ВСЕГО</b>	<b>Теоретическое обучение по профессиональной образовательной программе</b>		<b>4374</b>	<b>1458</b>	<b>2916</b>	<b>1486</b>	<b>40</b>	
<b>ВСЕГО</b>	<b>Теоретическое обучение по профессиональной образовательной программе с учетом общеобразовательного цикла</b>		<b>6480</b>	<b>2160</b>	<b>4320</b>	<b>1922</b>	<b>40</b>	
<b>УП</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>2 недели</b>			<b>72</b>			<b>2</b>
<b>ПП</b>	<b>Практика по профилю специальности</b>	<b>26 недель</b>			<b>936</b>			<b>2-4</b>
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>	<b>4 недели</b>			<b>144</b>			<b>4</b>
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>6 недель</b>			<b>216</b>			<b>4</b>
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4 недели			144			4
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2 недели			72			4
<b>ВК.00</b>	<b>Время каникулярное</b>	<b>23 недели</b>						



Частное учреждение  
профессионального образования  
«Костромской технологический техникум»



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ЧУПО КТТ  
А.В. Баскаков

1 сентября 2020 г.

**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 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	5	6	7	1	2	
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		<b>852</b>	<b>284</b>	<b>568</b>	<b>372</b>			
ОГСЭ.01	Основы философии	3	58	10	48				1
ОГСЭ.02	История	ДЗ	58	10	48				1
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-/З/-/З/-/ДЗ	190	28	162	162			1-3
ОГСЭ.04	Физическая культура	-/З/-/З/-/ДЗ	324	162	162	160			1-3
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ДЗ	78	26	52	10			1
ОГСЭ.06	Основы социологии и политологии	3	48	16	32	4			1
ОГСЭ.07	Психология и этика профессиональной деятельности	3	48	16	32	16			2
ОГСЭ.08	Эффективное поведение на рынке труда	3	48	16	32	20			3
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		<b>312</b>	<b>104</b>	<b>208</b>	<b>68</b>			

ЕН.01	Математика	3	48	16	32			1
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	90	30	60	8		1
ЕН.03	Химия	3/ДЗ	174	58	116	60		1
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>3210</b>	<b>1070</b>	<b>2140</b>	<b>1046</b>	<b>40</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>1671</b>	<b>557</b>	<b>1114</b>	<b>560</b>		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	126	42	84	44		1
ОП.02	Физиология питания	3	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	3	57	19	38	32		3
ОП.05	Метрология и стандартизация	3	48	16	32	14		2
ОП.06	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	ДЗ	72	24	48	14		3
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	3	57	19	38	14		1
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	48	16	32	14		2
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-/ДЗ	126	42	84	48		2
ОП.10	Организация обслуживания	ДЗ	105	35	70	38		3
ОП.11	Контроль качества продукции и услуг	ДЗ	66	22	44	30		2
ОП.12	Товароведение продовольственных товаров	ДЗ	90	30	60	24		1
ОП.13	Технология продукции общественного питания	Э	150	50	100	62		1
ОП.14	Барное дело	ДЗ	75	25	50	30		3
ОП.15	Экономика отрасли	Э	120	40	80	34		2
ОП.16	Бизнес-планирование	ДЗ	48	16	32	10		3
ОП.17	Дизайн кулинарной продукции	ДЗ	75	25	50	22		2
ОП.18	Бухгалтерский учет в общественном питании	Э	150	50	100	50		2
ОП.19	Документационное обеспечение управления	ДЗ	72	24	48	28		2
ОП.20	Оборудование предприятий общественного питания	ДЗ	48	16	32	4		1
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>1539</b>	<b>513</b>	<b>1026</b>	<b>468</b>	<b>40</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		<b>180</b>	<b>60</b>	<b>120</b>	<b>70</b>		
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	180	60	120	70		1
УП.01								
ПП.01		3			108			1

<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>		<b>225</b>	<b>75</b>	<b>150</b>	<b>80</b>		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	225	75	150	80		2
УП.02								
ПП.02		3			216			2
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>		<b>270</b>	<b>90</b>	<b>180</b>	<b>80</b>	<b>20</b>	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Э	270	90	180	80	20	2
УП.03								
ПП.03		3			216			2
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>375</b>	<b>125</b>	<b>250</b>	<b>112</b>		
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-/Э	375	125	250	112		3
УП.04								
ПП.04		3			180			3
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>		<b>165</b>	<b>55</b>	<b>110</b>	<b>50</b>		
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Э	165	55	110	50		3
УП.05								
ПП.05		3			144			3
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>		<b>243</b>	<b>81</b>	<b>162</b>	<b>40</b>	<b>20</b>	
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	Э	243	81	162	40	20	1
УП.06								
ПП.06		3			72			1
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессии повара</b>	ДЗ	<b>81</b>	<b>27</b>	<b>54</b>	<b>54</b>		<b>1</b>
УП.07		3			72			1
<b>ВСЕГО</b>	<b>Теоретическое обучение по профессиональной образовательной программе</b>		<b>4374</b>	<b>1458</b>	<b>2916</b>	<b>1486</b>	<b>40</b>	
<b>УП</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>2 недели</b>			<b>72</b>			<b>1</b>

<b>ПП</b>	<b>Практика по профилю специальности</b>	<b>26</b> недель			<b>936</b>			1-3
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>	<b>4</b> недели			<b>144</b>			3
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>6</b> недель			<b>216</b>			3
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4 недели			144			3
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2 недели			72			3
<b>ВК.00</b>	<b>Время каникулярное</b>	<b>23</b> недели						