

Утверждаю  
Директор ТОГОУ СПО «Колледж торговли,  
общественного питания сервиса»

---

от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_

***РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН***

по специальности среднего профессионального образования  
**260807 Технология продукции общественного питания**

основная профессиональная образовательная программа  
среднего профессионального образования базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе  
начального профессионального образования – 1 год 10 месяцев

**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 профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	33	-	7	-	2	-	10	52
II курс	23	-	7	4	2	6	2	44
<b>Всего</b>	<b>56</b>	-	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>96</b>

Индекс	Наименование циклов дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)			
			Максимальная учебная нагрузка обучающегося, час.	Самостоятельная работа	Обязательная учебная нагрузка			1 курс		2 курс	
					Всего	В том числе		1 семестр (16 нед)	2 семестр (22 нед)	3 семестр (15 нед)	4 семестр (17 нед)
						лабор. и практ. занятий	курсов. работа (проект)				
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>1/4/2</b>	<b>452</b>	<b>180</b>	<b>272</b>	<b>256</b>	<b>0</b>	<b>120</b>	<b>32</b>	<b>72</b>	<b>48</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ/0/0/0	68	20	48	12	0	48	0	0	0
ОГСЭ.02	Иностранный язык	0/ДЗ/3/Э	160	48	112	112	0	36	16	36	24
ОГСЭ.03	Физическая культура	0/ДЗ/3/ДЗ	244	112	112	112	0	36	16	36	24
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>0/1/0</b>	<b>96</b>	<b>32</b>	<b>64</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>64</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Экологические основы природопользования	ДЗ/0/0/0	96	32	64	10	0	64	0	0	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>13/4/8</b>	<b>2982</b>	<b>798</b>	<b>2184</b>	<b>840</b>	<b>30</b>	<b>392</b>	<b>760</b>	<b>468</b>	<b>564</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>3/4/2</b>	<b>726</b>	<b>226</b>	<b>500</b>	<b>228</b>	<b>0</b>	<b>68</b>	<b>72</b>	<b>42</b>	<b>318</b>
ОП.01	Организация хранения и контроль запасов и сырья	0/0/ДЗ/0	62	20	42	18	0	0	0	42	0
ОП.02	Информационные технологии в профессиональной деятельности	0/Э/0/0	60	20	40	20	0	0	40	0	0
ОП.03	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	0/0/0/ДЗ	68	20	48	20	0	0	0	0	48
ОП.04	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	0/0/0/Э	98	28	70	32	0	0	0	0	70
ОП.05	Охрана труда	0/3/0/0	44	12	32	12	0	0	32	0	0
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ/0/0/0	114	46	68	48	0	68	0	0	0
ОП.07	Калькуляция	0/0/0/ДЗ	90	26	64	32	0	0	0	0	64
ОП.08	Организация исследовательской деятельности	0/0/0/3	64	16	48	10	0	0	0	0	48
ОП.09	Бухгалтерский учёт в общественном питании	0/0/0/Э	64	20	44	20	0	0	0	0	44
ОП.10	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	0/0/0/Э	62	18	44	16	0	0	0	0	44
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>10/0/6</b>	<b>2256</b>	<b>572</b>	<b>1684</b>	<b>612</b>	<b>30</b>	<b>324</b>	<b>688</b>	<b>426</b>	<b>246</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>2/0/1</b>	<b>300</b>	<b>76</b>	<b>224</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>96</b>	<b>128</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э/Э/0/0	228	76	152	72	0	96	56	0	0
ПП.01		0/3/0/0	0	0	72	0	0	0	72	0	0
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	<b>2/0/1</b>	<b>382</b>	<b>100</b>	<b>282</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>96</b>	<b>186</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э/Э/0/0	310	100	210	108	0	96	114	0	0
ПП.02		0/3/0/0	0	0	72	0	0	0	72	0	0
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>2/0/1</b>	<b>460</b>	<b>124</b>	<b>336</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>132</b>	<b>204</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	Э/Э/0/0	422	124	282	144	30	132	150	0	0
ПП.03		0/3/0/0	0	0	54	0	0	0	54	0	0
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>2/0/1</b>	<b>322</b>	<b>90</b>	<b>232</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>170</b>	<b>62</b>	<b>0</b>
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	0/Э/Э/0	268	90	178	108	0	0	116	62	0
ПП.04		0/3/0/0	0	0	54	0	0	0	54	0	0
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>	<b>1/0/1</b>	<b>476</b>	<b>112</b>	<b>364</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>364</b>	<b>0</b>
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	0/0/Э/0	332	112	220	108	0	0	0	220	0
ПП.05		0/0/3/0	0	0	144	0	0	0	0	144	0
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	<b>1/0/1</b>	<b>316</b>	<b>70</b>	<b>246</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>246</b>
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	0/0/0/Э	208	70	138	72	0	0	0	0	138
ПП.06		0/0/0/3	0	0	108	0	0	0	0	0	108
	<b>Всего по циклам</b>	<b>14/9/10</b>	<b>3530</b>	<b>1010</b>	<b>2520</b>	<b>1106</b>	<b>30</b>	<b>576</b>	<b>792</b>	<b>540</b>	<b>612</b>
<b>ПДП.00</b>	<b>Преддипломная практика</b>										<b>4 нед</b>
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>										<b>4 нед</b>
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>										<b>6 нед</b>

