

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 углубленной подготовки

Квалификация: старший технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе  
основного общего образования – 4 года 10 месяцев



Индекс	Наименование циклов дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Максимальная	Самостоятельная работа	Всего занятий	Обязательная учебная нагрузка			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс	
						лекций	лабор. и практ. Занятий, вкл семинары	курсовых работ (проектов)	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	9 сем.	10 сем.
									16нед.	23нед.	17нед.	23нед.	16нед.	23нед.	16 нед.	24нед.	16 нед.	13нед.
<b>ОД.00</b>	<b>Общеобразовательная подготовка</b>	<b>3/10/0</b>	<b>2106</b>	<b>702</b>	<b>1404</b>	<b>1091</b>	<b>313</b>	<b>0</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОД.01	Русский язык	Э/0/0/0	118	40	78	78	0	0	78	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.02	Литература	0/ДЗ/0/0	165	48	117	117	0	0	64	53	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.03	Иностранный язык	0/ДЗ/0/0	136	58	78	0	78	0	32	46	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.04	История	0/ДЗ/0/0	167	50	117	117	0	0	64	53	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.05	Экономика	0/Э/0/0	118	40	78	78	0	0	0	78	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.06	Право	ДЗ/0/0/0	46	14	32	32	0	0	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.07	Химия	0/ДЗ/0/0	116	38	78	58	20	0	32	46	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.08	Биология	0/ДЗ/0/0	116	38	78	78	0	0	0	78	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.09	Физическая культура	0/ДЗ/0/0	118	40	78	3	75	0	32	46	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ/0/0/0	118	40	78	78	0	0	78	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.11	Математика	0/Э/0/0	468	156	312	312	0	0	100	212	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.12	Информатика и ИКТ	0/ДЗ/0/0	174	58	116	34	82	0	0	116	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.13	Физика	0/ДЗ/0/0	246	82	164	106	58	0	64	100	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>1/9/5</b>	<b>1024</b>	<b>380</b>	<b>644</b>	<b>104</b>	<b>540</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>80</b>	<b>112</b>	<b>128</b>	<b>80</b>	<b>68</b>	<b>104</b>	<b>0</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	0/0/0/0/ДЗ/0/0/0/0/0	64	16	48	48	0	0	0	0	0	0	48	0	0	0	0	0
ОГСЭ.02	История	0/0/0/ДЗ/0/0/0/0/0/0	64	16	48	48	0	0	0	0	24	24	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Психология общения	0/0/0/0/0/0/0/0/ДЗ/0	64	16	48	6	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48	0
ОГСЭ.04	Иностранный язык	0/0/0/ДЗ/З/ДЗ/З/ДЗ/Э/0	376	126	250	0	250	0	0	0	24	28	32	64	40	34	28	0
ОГСЭ.05	Физическая культура	0/0/0/ДЗ/З/ДЗ/З/З/ДЗ/0	456	206	250	2	248	0	0	0	24	28	32	64	40	34	28	0
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественно-научный цикл</b>	<b>1/2/1</b>	<b>264</b>	<b>78</b>	<b>186</b>	<b>116</b>	<b>70</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>64</b>	<b>58</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

ЕН.01	Экологические основы природопользования	0/0/0/Д3/0/0/0/0/0	96	32	64	54	10	0	0	0	40	24	0	0	0	0	0	0
ЕН.02	Химия	0/0/0/Д3/3/Э/0/0/0/0	168	46	122	62	60	0	0	0	24	34	32	32	0	0	0	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>19/5/9</b>	<b>6110</b>	<b>1612</b>	<b>4498</b>	<b>1008</b>	<b>1302</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>476</b>	<b>690</b>	<b>432</b>	<b>668</b>	<b>496</b>	<b>796</b>	<b>472</b>	<b>468</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>8/5/2</b>	<b>1294</b>	<b>382</b>	<b>912</b>	<b>600</b>	<b>312</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>80</b>	<b>54</b>	<b>230</b>	<b>224</b>	<b>100</b>	<b>48</b>	<b>176</b>	<b>0</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	0/0/0/Э/0/0/0/0/0/0	92	24	68	44	24	0	0	0	48	20	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания	0/0/0/0/0/0/0/0/0/0	48	16	32	20	12	0	0	0	32	0	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	0/0/0/0/0/0/Э/0/0/0	88	20	68	48	20	0	0	0	0	0	0	0	68	0	0	0
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	0/0/0/3/3/Э/0/0/0/0	140	40	100	40	60	0	0	0	0	34	34	32	0	0	0	0
ОП.05	Экономика отрасли и организации	0/0/0/0/Э/0/0/0/0/0/0	120	32	88	64	24	0	0	0	0	0	88	0	0	0	0	0
ОП.06	Основы маркетинга	0/0/0/0/0/0/0/0/Э/0	98	28	70	50	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	70	0
ОП.07	Управление качеством	0/0/0/0/0/0/0/Д3/0/0	72	24	48	38	10	0	0	0	0	0	0	0	0	48	0	0
ОП.08	Управление персоналом	0/0/0/0/0/0/0/0/Э/0	112	38	74	62	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	74	0
ОП.09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	0/0/0/0/Э/0/0/0/0/0	60	20	40	32	8	0	0	0	0	0	40	0	0	0	0	0
ОП.10	Правовые основы предпринимательской деятельности	0/0/0/0/0/0/0/0/Д3/0	48	16	32	24	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32	0
ОП.11	Охрана труда	0/0/0/0/0/0/Д3/0/0/0	48	16	32	22	10	0	0	0	0	0	0	0	32	0	0	0
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности	0/0/0/0/Д3/0/0/0/0/0	102	34	68	20	48	0	0	0	0	0	68	0	0	0	0	0
ОП.13	Документационное обеспечение управления	0/0/0/0/0/Д3/0/0/0/0	90	26	64	40	24	0	0	0	0	0	0	64	0	0	0	0
ОП.14	Бухгалтерский учёт в общественном питании	0/0/0/0/0/Э/0/0/0/0/0	176	48	128	96	32	0	0	0	0	0	0	128	0	0	0	0
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>11/0/7</b>	<b>4816</b>	<b>1230</b>	<b>3586</b>	<b>1408</b>	<b>990</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>396</b>	<b>636</b>	<b>202</b>	<b>444</b>	<b>396</b>	<b>748</b>	<b>296</b>	<b>468</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>1/0/1</b>	<b>362</b>	<b>104</b>	<b>258</b>	<b>114</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>258</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	0/0/0/Э/0/0/0/0/0/0	290	104	186	114	72	0	0	0	0	186	0	0	0	0	0	0
ПП.01.01		0/0/0/3/0/0/0/0/0/0	72	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	<b>1/0/1</b>	<b>500</b>	<b>122</b>	<b>378</b>	<b>126</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>378</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	0/0/0/Э/0/0/0/0/0/0	356	122	234	126	108	0	0	0	0	234	0	0	0	0	0	0
ПП.02.01		0/0/0/3/0/0/0/0/0/0	144	0	144	0	0	0	0	0	0	144	0	0	0	0	0	0

<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>2/0/1</b>	<b>880</b>	<b>234</b>	<b>646</b>	<b>214</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>202</b>	<b>444</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	0/0/0/0/Э/Э/0/0/0/0	628	234	394	214	180	0	0	0	0	0	202	192	0	0	0	0			
ПП.03.01		0/0/0/0/0/3/0/0/0/0	252	0	252	0	0	0	0	0	0	0	0	252	0	0	0	0			
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>2/0/1</b>	<b>618</b>	<b>164</b>	<b>454</b>	<b>202</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>244</b>	<b>210</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий	0/0/0/0/0/0/Э/Э/0/0	510	164	346	202	144	0	0	0	0	0	0	0	244	102	0	0			
ПП.04.01		0/0/0/0/0/0/0/3/0/0	108	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	0	0			
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>	<b>2/0/1</b>	<b>586</b>	<b>168</b>	<b>418</b>	<b>148</b>	<b>126</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>152</b>	<b>266</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	0/0/0/0/0/0/Э/Э/0/0	442	168	274	148	126	0	0	0	0	0	0	0	152	122	0	0			
ПП.05.01		0/0/0/0/0/0/0/3/0/0	144	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144	0	0			
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей</b>	<b>3/0/1</b>	<b>1342</b>	<b>306</b>	<b>1036</b>	<b>496</b>	<b>252</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>272</b>	<b>296</b>	<b>468</b>			
МДК.06.01	Основы организации производства продукции питания для различных категорий потребителей	0/0/0/0/0/0/0/Э/Э/Э	1054	306	748	496	252	40	0	0	0	0	0	0	0	272	296	180			
ПП.06.01		0/0/0/0/0/0/0/0/0/3	288	0	288	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	288			
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»</b>	<b>0/0/1</b>	<b>528</b>	<b>132</b>	<b>396</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>396</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»	0/0/0/3/0/0/0/0/0/0	348	132	216	108	108	0	0	0	216	828	0	0	0	0	0	0			
ПП.07.01			180	0	180	0	0	0	0	0	180	0	0	0	0	0	0	0			
	<b>Всего по циклам</b>	<b>24/26/15</b>	<b>8316</b>	<b>1584</b>	<b>6732</b>	<b>3416</b>	<b>1912</b>	<b>40</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>864</b>	<b>576</b>	<b>468</b>			
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>																	<b>4 нед</b>			
<b>ПА</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>																	<b>9 нед</b>			
<b>ГИА</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>																	<b>6 нед</b>			
										Р е дисциплин и МКД		576	828	432	612	576	576	576	612	576	180

<b>Консультации</b> на учебную группу по 100 часов в год (всего 500 час)  <b>Государственная (итоговая) аттестация</b> <b>1.Программа базовой подготовки</b> 1.1 Выполнение дипломного проекта с ____ по ____ (всего __ нед) Защита дипломного проекта с ____ по ____ (всего __ нед.)	учебной практики	0	0	180	0	0	0	0	0	0	0
	производственной-преддипломной практики	0	0	0	216	0	252	0	252	0	288
	экзаменов	1	2	0	3	3	4	3	3	4	1
	зачётов/дифф.зачётов	2	8	0	9	6	4	3	5	3	1

### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания»

№	Наименование
	<b><i>Кабинеты</i></b>
1	Социально-экономических дисциплин
2	Иностранного языка
3	Информационных технология и профессиональной деятельности
4	Экологических основ природопользования
5	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6	Безопасности жизнедеятельности
	<b><i>Лаборатории</i></b>
1	Химии
2	Метрологии и стандартизации
3	Микробиологии, санитарии и гигиены
	<b>Учебный кулинарный цех</b>
	<b>Учебный кондитерский цех</b>
	<b><i>Спортивный комплекс</i></b>
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
	<b><i>Залы</i></b>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Банкетный зал
3	Актовый зал

#### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план Тамбовского областного государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 675 от 22.06.2010г., 260807 «Технология продукции общественного питания».

План учебного процесса разработан при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения, промежуточной аттестации, учебной, производственной и преддипломной практики, каникулярного времени и итоговой государственной аттестации.

Нагрузка студентов составляет 36 часов при шестидневной учебной неделе. Максимальный объём учебной нагрузки -54 часа в неделю. Продолжительность учебных занятий-45 минут.

Контроль за выполнением требований государственного образовательного стандарта по специальности и обеспечение объективности результатов обучения, проводится с использованием следующих форм и процедур: зачёт, дифференцированный зачёт, экзамен, курсовое проектирование, дипломное проектирование.

Консультации для студентов предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу для каждого года обучения.

Видами практики студентов являются: учебная практика и производственная практика.

Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами по специальности. Учебная практика включает в себя освоение рабочей профессии «Повар, кондитер», так как это является одним из видов профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности «Технология продукции общественного питания».

Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика. Практика по профилю специальности направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Преддипломная практика направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта).

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации – не более 8, а количество зачётов и дифференцированных зачётов – 10. Предусмотрено выполнение 2-х курсовых работ в рамках модуля «Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей»

Вид итоговой государственной аттестации- дипломное проектирование.

Приведённый перечень кабинетов и лабораторий соответствует ФГОС СПО по специальности.

Часы вариативной части (1224ч) использованы на:

№ п/п	Дисциплина	Кол-во часов
<i>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл (40)</i>		
1	Иностранный язык	20
2	Физическая культура	20
<i>Математический и общий естественнонаучный цикл (10)</i>		
3	Химия	10
<i>Общепрофессиональные дисциплины (324)</i>		
4	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	26
5	Организация хранения и контроль запасов сырья	16
6	Информационные технологии в профессиональной деятельности	52
7	Экономика отрасли и организации	20
8	Основы маркетинга	18
9	Документационное обеспечение управления	64
10	Бухгалтерский учёт в общественном питании	128
<i>Профессиональные модули (850)</i>		
11	МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	78
12	МДК.02.01	54
13	МДК.03.01	142
14	МДК.04.01	274
15	МДК.05.01	166
16	МДК.06.01	136