

СОГЛАСОВАНО
 Главный технолог общественного
 питания Новосибирского
 облпотребсоюза



Е.А.Соломина
 2017г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор частного профессионального
 образовательного учреждения
 «Новосибирский кооперативный техникум имени
 А.Н. Косыгина Новосибирского облпотребсоюза»

В.И.Иванова
 «29» 08 2017г.

Решение педагогического совета

(протокол №1 от «29» 08 2017 г.)



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

частного профессионального образовательного учреждения
 «Новосибирский кооперативный техникум имени А.Н. Косыгина Новосибирского облпотребсоюза»
 по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
 По программе базовой подготовки

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 мес.

На базе основного общего образования

ИНДЕКС	Элементы учебного процесса, в том числе учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)						Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам								
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			
					Всего занятий	лекций	Лабораторные и практические	Курсовые работы	1 сем 16 нед.	2 сем 23 нед.	3 сем 11 нед.	4 сем 19 нед.	5 сем 10 нед.	6 сем 18 нед.	7 сем 11,5 нед.	8 сем 11,5 нед.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	13	14	15	
УД.00	Общеобразовательный цикл	23ДЗ,3Э,3	2104	700	1404	634	770		576	828							
	Общие	11ДЗ, 2Э	1212	404	808	318	490		328	480							
УДб.01	Русский язык и литература:	ДЗ,Э	289	94	195	117	78		84	111							
	Ч.1. Русский язык		114	36	78	46	32		34	44							
	Ч.2. Литература		175	58	117	71	46		50	67							
УДб.02	Иностранный язык	ДЗ,ДЗ	175	58	117	0	117		50	67							
УДб.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	ДЗ,Э	234	78	156	80	76		64	92							
УДб.04	История	ДЗ,ДЗ	175	58	117	71	46		50	67							
УДб.05	Физическая культура	ДЗ,ДЗ	175	58	117	0	117		50	67							
УДб.06	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ,ДЗ	110	40	70	30	40		30	40							
Удб.07	Астрономия	ДЗ	54	18	36	20	16			36							
	По выбору из обязательных предметных областей	11ДЗ, 1Э	815	258	557	297	260		248	309							
УДп.08	Информатика	ДЗ,ДЗ	150	50	100	40	60		40	60							
УДб.09	Физика	ДЗ,ДЗ	144	47	97	51	46		54	43							
УДп.10	Химия	ДЗ,ДЗ	162	54	108	48	60		36	72							
Удб.11	Обществознание (вкл. экономику и право)	ДЗ,Э	143	35	108	66	42		46	62							
Удп.12	Биология	ДЗ,ДЗ	108	36	72	46	26		36	36							
УДб.13	География	ДЗ,ДЗ	108	36	72	46	26		36	36							
	Дополнительные	ДЗ,З	77	38	39	19	20			39							
УД 14	История потребительской кооперации	ДЗ	57	18	39	19	20		0	39							
	Индивидуальный проект	З	20	20													
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	63, 9ДЗ,	726	274	452	122	330				92	72	92	72	76	48	
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	56	8	48	48							48				
ОГСЭ.02	История	ДЗ	58	10	48	48					48						
ОГСЭ.03	Иностранный язык	3,ДЗ,3,ДЗ,3,ДЗ	246	84	162		162				22	36	22	36	22	24	
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,ДЗ,3,ДЗ,3,ДЗ	324	162	162	2	160				22	36	22	36	22	24	
ОГСЭ.05	Деловой этикет	ДЗ	42	10	32	24	8									32	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	3ДЗ	312	104	208	124	84				56	120		32			
ЕН.01	Математика	ДЗ	82	18	64	32	32					64					

ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	48	16	32	28	4						32			
ЕН.03	Химия	- ДЗ	182	70	112	64	48				56	56				
П.00	Профессиональный цикл	8Эк, 12Э, 9 ДЗ, 93	3336	1080	2256	1144	1082	30			248	492	268	544	338	366
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	8ДЗ, 4Э	1024	348	676	390	286				128	32		196	128	192
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	54	22	32	22	10				32					
ОП.02	Физиология питания	ДЗ	54	22	32	22	10				32					
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	96	32	64	48	16				64					
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	142	46	96	24	72							96		
ОП.05	Метрология и стандартизация	Э	78	30	48	28	20									48
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	78	30	48	40	8									48
ОП.07	Основы экономики менеджмента и маркетинга	Э	196	68	128	88	40									128
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	40	8	32	22	10					32				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	80	12	68	20	48							68		
ОП.10	Документационное обеспечение управления	ДЗ	78	30	48	28	20									48
ОП.11	Психология и этика профессиональной деятельности	ДЗ	80	32	48	32	16									48
ОП.12	Налоги и налогообложение	ДЗ	48	16	32	16	16							32		
ПМ.00	Профессиональные модули	8Эк, 8Э, 1ДЗ, 93	2312	732	1580	754	796	30			120	460	268	348	210	174
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Эк, Э, 3	308	84	224	112	112				0	224				
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	308	84	224	112	112					224				
УП.01	Учебная практика	3										72				
ПП.01	Практика по профилю специальности											108				
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Эк, Э, 3	296	90	206	96	100	10			0		206			
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	296	90	206	96	100	10			0		206			
УП.02	Учебная практика	3											36			
ПП.02	Практика по профилю специальности												72			
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Эк, Э, 3	464	116	348	174	164	10						348		
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Э	464	116	348	174	164	10			0	0		348		
УП.03	Учебная практика													36		
ПП.03	Практика по профилю специальности	3									0	0		108		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Эк	350	158	192	96	96				0	0			18	174
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	350	158	192	96	96				0	0			18	174
УП.04	Учебная практика	3														36
ПП.04	Практика по профилю специальности															36
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Эк, Э, 3	278	86	192	74	118				0	0			192	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Э	278	86	192	74	118								192	
УП.05	Учебная практика	3														36
ПП.05	Практика по профилю специальности															144
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Эк, Э	340	108	232	90	132	10			0	200	32			
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	- Э	340	108	232	90	132	10				200	32			
ПП.06	Практика по профилю специальности	3											72			
ПМ.07	Выполнение работ по профессии повар	Эк, Э, 3	106	34	72	60	12				72					
МДК.07.01	Приготовление кулинарных блюд	Э	106	34	72	60	12				72					
УП.07	Учебная практика	3									180					
ПМ.08	Организация кооперативного дела и предпринимательства	Эк, Дз, 23	170	56	114	52	62	0			48	36	30			
МДК.08.01	Основы создания и организации кооперативного дела и предпринимательства	- ДЗ, Э	170	56	114	52	62	0			48	36	30			
УП.08	Учебная практика	3											36			
ПП.08	Практика по профилю специальности	3												36		
	Всего по циклам		6478	2158	4320	2024	2266	30	576	828	396	684	360	648	414	414
ПДП.00	Преддипломная практика				4											4
ПА.00	Промежуточная аттестация				5				1	1	1	1	1	1	0,5	0,5
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация				6											216
Выполнение дипломного проекта (работы) с ___ по ___ (всего 4- нед.)										576	828	396	684	360	648	414
Защита дипломного проекта (работы) с ___ по ___ (всего 2 нед.)											180	72	72	36	36	36
												108	144	144	144	36/144
										3	3	1	3	1	2	1
											2	6	1	6	1	5
1.2. Государственные экзамены -0										1	3	1	4	2	3	1