

СОГЛАСОВАНО
 Главный технолог общественного
 питания Новосибирского
 облпотребсоюза


 « 30 » 08 2018 г.
 Е.А.Соломина

УТВЕРЖДАЮ

Директор частного профессионального
 образовательного учреждения
 «Новосибирский кооперативный техникум имени
 А.Н. Косыгина Новосибирского облпотребсоюза»
 А.И. Долова
 « 30 » 08 2018 г.
 Решение педагогического совета
 (протокол №1 от « 30 » 08 2018 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 17 нед.	2 сем 22 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	26ДЗ,3Э,3	2104	700	1404	634	770		612	792							
Общие		16ДЗ,2Э	1212	404	808	318	490		354	454							
Удб.01	Русский язык	ДЗ,Э	114	36	78	46	32		40	38							
Удб.02	Литература	ДЗ,ДЗ	175	58	117	71	46		56	61							
Удб.03	Иностранный язык	ДЗ,ДЗ	175	58	117	0	117		50	67							
Удп.04	Математика	ДЗ,Э	234	78	156	80	76		78	78							
Удб.05	История	ДЗ,ДЗ	175	58	117	71	46		50	67							
Удб.06	Физическая культура	ДЗ,ДЗ	175	58	117	0	117		50	67							
Удб.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ,ДЗ	110	40	70	30	40		30	40							
Удб.08	Астрономия	ДЗ	54	18	36	20	16			36							
	По выбору из обязательных предметных областей	11ДЗ,1Э	815	258	557	297	260		258	299							
Удп.09	Информатика	ДЗ,ДЗ	150	50	100	40	60		40	60							
Удб.10	Физика	ДЗ,ДЗ	144	47	97	51	46		54	43							
Удп.11	Химия	ДЗ,ДЗ	162	54	108	48	60		46	62							
Удб.12	Обществознание (вкл. экономику и право)	ДЗ,Э	143	35	108	66	42		46	62							
Удп.13	Биология	ДЗ,ДЗ	108	36	72	46	26		36	36							
Удб.14	География	ДЗ	108	36	72	46	26		36	36							
	Дополнительные	ДЗ,З	77	38	39	19	20			39							
Уд.15	История потребительской кооперации	ДЗ	57	18	39	19	20		0	39							
	Индивидуальный проект	З	20	20													
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	6З,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	3ДЗ,3ДЗ,3ДЗ	246	84	162		162				22	36	22	36	22	24	
ОГСЭ.04	Физическая культура	3ДЗ,3ДЗ,3ДЗ	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			

Н.03	Химия	- ДЗ	182	70	112	64	48				56	56						
..00	Профессиональный цикл	8Эк, 12Э, 9 ДЗ, 9З	3336	1080	2256	1144	1082	30			248	492	268	544	338	366		
П.00	Общепрофессиональные дисциплины	8ДЗ, 4Э	1024	348	676	390	286				128	32		196	128	192		
П.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	54	22	32	22	10				32							
П.02	Физиология питания	ДЗ	54	22	32	22	10				32							
П.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	96	32	64	48	16				64				96			
П.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	142	46	96	24	72										48	
П.05	Метрология и стандартизация	Э	78	30	48	28	20										48	
П.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	78	30	48	40	8											48
П.07	Основы экономики менеджмента и маркетинга	Э	196	68	128	88	40										128	
П.08	Охрана труда	ДЗ	40	8	32	22	10					32						48
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	80	12	68	20	48											48
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										32	
ОП.12	Налоги и налогообложение	ДЗ	48	16	32	16	16				120	460	268	348	210	174		
ПМ. 00	Профессиональные модули	8Эк, 8Э, 1ДЗ, 9З	2312	732	1580	754	796	30										
ПМ 01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Эк, Э, З	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	З										108						
ПП 01	Практика по профилю специальности																	
ПМ 02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Эк, Э, З	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	З											72					
ПП 02	Практика по профилю специальности																348	
ПМ 03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Эк, Э, З	464	116	348	174	164	10										
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Э	464	116	348	174	164	10			0	0		348				
УП 03	Учебная практика	З									0	0		108				
ПП 03	Практика по профилю специальности										0	0					18	174
ПМ 04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Эк, Э, З	350	158	192	96	96											
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	350	158	192	96	96				0	0					18	174
УП 04	Учебная практика	З																36
ПП 04	Практика по профилю специальности										0	0						36
ПМ 05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Эк, Э, З	278	86	192	74	118											
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Э	278	86	192	74	118											192
УП 05	Учебная практика	З																36
ПП 05	Практика по профилю специальности										0	200	32					144
ПМ 06	Организация работы структурного подразделения	Эк, Э, З	340	108	232	90	132	10										
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	Э	340	108	232	90	132	10				200	32					
ПП 06	Практика по профилю специальности	З									72							
ПМ 07	Выполнение работ по профессии повар	Эк, Э, З	106	34	72	60	12				72							
МДК.07.01	Приготовление кулинарных блюд	Э	106	34	72	60	12				180							
УП 07	Учебная практика	З									48	36	30					
ПМ 08	Организация кооперативного дела и предпринимательства	Эк, Э, Дз, 2З	170	56	114	52	62	0										
МДК.08.01	Основы создания и организации кооперативного дела и предпринимательства	Э, Дз, Э	170	56	114	52	62	0			48	36	30					
УП 08	Учебная практика	З																36
ПП 08	Практика по профилю специальности	З																36
Итого по циклам			6478	2158	4320	2024	2266	30	612	792	396	684	360	648	414	414		
ПДП.00	Преддипломная практика				4						2	1	1	1	1	0,5	0,5	
ПА.00	Промежуточная аттестация				5													216
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация				6													
Выполнение дипломного проекта (работы) с ___ по ___ (всего 4 нед.)								Дисциплин и МДК		612	792	396	684	360	648	414	414	
Защита дипломного проекта (работы) с ___ по ___ (всего 2 нед.)								Учебной практики				180	72	72	36	36	36	
								Производст. практика					108	144	144	144	36/	144
								ки/преддипл. практика									1	1
								Экзаменов			3	3	1	3	3	2	1	
								Дифференцированных зачётов				2	6	1	6	1	5	
								зачётов			1	3	1	4	2	3	1	
1.2. Государственные экзамены -0																		