

СОГЛАСОВАНО
Главный технолог общественного
питания Новосибирского
облпотребсоюза

Е.А.Соломина
«31» августа 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор частного профессионального
образовательного учреждения
«Новосибирский кооперативный техникум имени
А.Н. Косыгина Новосибирского облпотребсоюза»
Т.А.Попова
«31» августа 2020г.
Решение педагогического совета
(протокол №1 от «31» августа 2020г.)

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	1 3, 20 ДЗ, 3 Э	2104	700	1404	634	770		612	792						
Общие		14 ДЗ, 2 Э														
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	286	94	192	104	88		114	78						
УДб.05	История	ДЗ, ДЗ	232	76	156	90	66		50	106						
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, ДЗ	54	18	36	20	16			36						
По выбору из обязательных предметных областей		1 3, 6 ДЗ, 1 Э														
УДп.09	Родная литература	- , ДЗ	56	20	36	22	14		0	36						
УДб 10	Физика	ДЗ, ДЗ	219	72	147	71	76		74	73						
УДп. 11	Химия	ДЗ, Э	270	90	180	94	86		82	98						
УД п.12	Обществознание (вкл. экономику и право)	ДЗ, ДЗ	218	60	158	86	72		66	92						
Индивидуальный проект		- , 3	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 естественно научный 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,9ДЗ,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								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, 9Эк, Э,З	2312	732	1580	754	796	30			0	224						
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Эк, Э,З	308	84	224	112	112					224						
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	308	84	224	112	112					72						
УП.01	Учебная практика	3										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	3											36					
ПП.02	Практика по профилю специальности												72					
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Эк, Э,З	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	3									0	0		108				
ПП.03	Практика по профилю специальности										0	0						
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Эк,Э,З	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						
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,З	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,З	340	108	232	90	132	10			0	200	32					
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	Э, 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,З	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,Э,Дз, 2З	170	56	114	52	62	0			48	36	30					
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	3												36				
ПП.08	Практика по профилю специальности	3												36	414	414		
	Всего 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
									Учебной практики				180	72	72	36	36	36
									Производст. практики/преддипл. практика					108	144	144	144	36/144
Защита дипломного проекта (работы) с ____ по ____ (всего 2 нед.)									Экзаменов		3	3	1	3	3	2	1	1
									Дифференцированных зачётов			2	6	1	6	1	5	5
									зачётов		1	3	1	4	2	3	1	1
1.2. Государственные экзамены -0																		