

СОГЛАСОВАНО
 Главный технолог
 общественного питания
 Новосибирского облпотребсоюза

Е.А.Соломина
 « 31 » 08 2016 г.



УТВЕРЖДАЮ
 Директор частного профессионального
 образовательного учреждения
 «Новосибирский кооперативный техникум имени
 А.Н. Косыгина Новосибирского облпотребсоюза»
 « 31 » 08 2016 г.
 Решение педагогического совета
 (протокол №1 от « 31 » 08 2016 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- 2 год 10 мес.
 На базе среднего 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	
					Всего занятий	лекций	Лабораторные и практические	Курсовые работы	1 сем 11 нед	2 сем 19 нед	3 сем 10. нед	4 сем 18 нед	5 сем 11,5 нед	6 сем 11,5 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	15ДЗ,	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	ДЗ,ДЗ,ДЗ,ДЗ,ДЗ,ДЗ	246	84	162		162		22	36	22	36	22	24
ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ,ДЗ,ДЗ,ДЗ,ДЗ,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,9З	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	ДЗ	80	32	48	32	16							48

