

СОГЛАСОВАНО  
 Главный технолог общественного  
 питания Новосибирского  
 облпотребсоюза

  
 « 28 » 08 2017 г.  
 Е.А. Соломина

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор частного профессионального  
 образовательного учреждения  
 «Новосибирский кооперативный техникум имени  
 А.Н. Косыгина Новосибирского облпотребсоюза»  
 « 29 » 08 2017 г.  
 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 - 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  | 6З, 6ДЗ,                       | 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   | З, ДЗ, З, ДЗ, З, ДЗ            | 246                                | 84                     | 162                     |        | 162                         |                 | 22   | 36           | 22            | 36           | 22             | 24             |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура  | З, ДЗ, З, ДЗ, З, 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  | ЗДЗ                            | 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 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, 9З | 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            | 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            | 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            | 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                |             |             |             |             |             |           |            |            |            | 36         |            |            |     |       |   |     |     |     |     |     |        |
| ПП 03  | Практика по профилю специальности   |                  |             |             |             |             |             |           |            | 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            | 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,           | 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           | 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         |            |            |     |       |   |     |     |     |     |     |        |
| <b>Всего по циклам</b>   |   |                  | <b>4374</b> | <b>1458</b> | <b>2916</b> | <b>1390</b> | <b>1496</b> | <b>30</b> | <b>396</b> | <b>684</b> | <b>396</b> | <b>648</b> | <b>396</b> | <b>432</b> |     |       |   |     |     |     |     |     |        |
| ПДП.00   | Преддипломная практика  |                  |             |             | 4           |             |             |           |            |            |            |            |            | 4          |     |       |   |     |     |     |     |     |        |
| ПА.00  | Промежуточная аттестация  |                  |             |             | 5           |             |             |           | 1          | 1          | 1          | 1          | 0,5        | 0,5        |     |       |   |     |     |     |     |     |        |
| ГИА.00   | Государственная (итоговая) аттестация   |                  |             |             | 6           |             |             |           |            |            |            |            |            | 216        |     |       |   |     |     |     |     |     |        |
| Выполнение дипломного проекта (работы) с ___ по ___ (всего 4 нед.) |   |                  |             |             |             |             |             |           |            | 396        | 684        | 360        | 648        | 414        | 414 |       |   |     |     |     |     |     |        |
| Защита дипломного проекта (работы) с ___ по ___ (всего 2 нед.)     |   |                  |             |             |             |             |             |           |            |            |            |            |            |            |     | всего | Дисциплин и МДК                         | 180 | 72  | 72  | 36  | 36  | 36     |
|  |   |                  |             |             |             |             |             |           |            |            |            |            |            |            |     |       | Учебной практики                        |     | 108 | 144 | 144 | 144 | 36/144 |
|  |   |                  |             |             |             |             |             |           |            |            |            |            |            |            |     |       | Производст. практики/преддипл. практика |     |     |     |     |     |        |
|  |   |                  |             |             |             |             |             |           |            |            |            |            |            |            |     |       | Экзаменов                               | 3   | 3   | 5   | 3   | 3   | 3      |
| 1.2. Государственные экзамены -0                                   |   |                  |             |             |             |             |             |           |            | 2          | 1          | 1          | 1          |            |     |       |   |     |     |     |     |     |        |
|  |   |                  |             |             |             |             |             |           |            | 1          | 1          | 3          | 2          | 1          | 1   |       |   |     |     |     |     |     |        |