

УТВЕРЖДАЮ

Директор частного профессионального

образовательного учреждения

«Новосибирский кооперативный техникум имени

А.Н. Косыгина Новосибирского облпотребсоюза»

Т.А. Попова

«31» августа 2020 г.

Решение педагогического совета

(протокол №1 от «31» августа 2020 г.)

СОГЛАСОВАНО

Главный технолог

общественного питания

Новосибирского облпотребсоюза

Е.А. Соломина

«31» августа 2020 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					
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			по курсам и семестрам						
					Всего занятий	В том числе			1 курс		2 курс		3 курс	
						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	З								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	З									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	З										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	З												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	З											36	
ПП 05	Практика по профилю специальности												144	
ПМ 06	Организация работы структурного подразделения	Эк, Э	340	108	232	80	142	10	0	200	32			
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	-, Э	340	108	232	80	142	10		200	32			
ПП 06	Практика по профилю специальности	З									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	З							180					
ПМ 08	Организация кооперативного дела и предпринимательства	Эк, Дз	170	56	114	52	62	0	48	36	30			
МДК08.01	Основы создания и организации кооперативного дела и предпринимательства	-, 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		
	Всего по циклам		4374	1458	2916	1390	1496	30	396	684	396	648	396	432
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.)					всего	Дисциплин и МДК			396	684	360	648	414	414
						Учебной практики			180	72	72	36	36	36
						Производст. практики/преддипл. практика				108	144	144	144	36/144
						Экзаменов			3	3	5	3	3	3
						Дифференцированных зачётов			2	4	1	4	1	3
1.2. Государственные экзамены -0						зачётов			1	1	3	2	1	1