

СОГЛАСОВАНО
Главный технолог Новосибирского
облпотребсоюза

 Е.А. Соломина

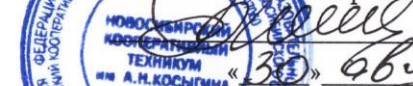
30 августа 2024г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор частного профессионального
образовательного учреждения

«Новосибирский кооперативный техникум имени
А.Н. Косыгина Новосибирского облпотребсоюза»

 Т.А. Попова

Решение педагогического совета
(протокол № 1 от 30 августа 2024г.)



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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и
кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения- 3 года 10 мес.

На базе основного общего образования

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)																
				Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем							1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
					Всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК			по практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	
						Теоретическое обучение	Лаб. и прак. занятия	Курсовые работы												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
УД.00	Общеобразовательный цикл	<i>18дз/3э</i>	1476		1404	682	722				54	18	612	792						
УДб.01	Русский язык	- ,Э	96		72	36	36				18	6	32	40						
УДб.02	Литература	ДЗ,ДЗ	108		108	52	56						48	60						
УДб.03	История	ДЗ,ДЗ	172		172	106	66						50	122						
УДб.04	Обществознание	ДЗ,ДЗ	72		72	36	36						32	40						
УДб.05	География	ДЗ,ДЗ	72		72	42	30						32	40						
УДб.06	Иностранный язык	ДЗ,ДЗ	72		72	0	72						32	40						
УДб.07	Математика	- ,Э	244		220	144	76			18	6	100	120							
УДб.08	Информатика	- ,ДЗ	108		108	28	80						68	40						
УДб.09	Физическая культура	- ,ДЗ	72		72	12	60						32	40						
УДб.10	Основы безопасности и защита Родины	- ,ДЗ	68		68	20	48						30	38						
УДб.11	Физика	ДЗ,ДЗ	108		108	86	22						48	60						
УДп.12	Химия	- ,Э	144		120	56	64			18	6	50	70							
УДп.13	Биология	ДЗ,ДЗ	108		108	58	50						44	64						
	Индивидуальный проект	- ,ДЗ	32		32	6	26						14	18						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	<i>9д/0,</i>	442	34	408	92	316								50	100	50	142	50	50
ОГСЭ.01.	Основы философии	ДЗ	38	2	36	36	0											38		
ОГСЭ.02.	История	ДЗ	38	2	36	36	0											38		
ОГСЭ.03.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ,- ,ДЗ,-,ДЗ	164	14	150	0	150								24	28	26	34	26	26
ОГСЭ.04.	Физическая культура	ДЗ,- ,ДЗ,-,ДЗ	164	14	150	0	150								26	34	24	32	24	24
ОГСЭ.05.	Психология общения	ДЗ	38	2	36	20	16											38		
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	<i>2д/1,</i>	180	12	160	74	86				2	6			60	76	36	0	0	0
ЕН.01.	Химия	ДЗ,Э	144	10	126	58	68				2	6			60	76				
ЕН.02.	Экологические основы природопользования	ДЗ	36	2	34	16	18										36			
П.00	Профессиональный цикл	<i>8д/14д/20,</i>	3626	176	2018	1046	932	40	1260	46	126				466	652	490	722	544	436
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	<i>6д/5,</i>	836	72	716	378	338	0		18	30				170	292	0	326	0	0
ОП.01.	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Э	84	6	66	48	18			6	6				72					
ОП.02.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	78	6	64	44	20			2	6					70				
ОП.03.	Техническое оснащение организаций питания	Э	110	8	90	50	40			6	6				98					
ОП.04.	Организация обслуживания	Э	56	4	44	24	20			2	6					48				
ОП.05.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	142	14	120	72	48			2	6							134		
ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	70	6	64	40	24									70				
ОП.07.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	102	10	92	20	72											102		

МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Э	82	6	70	40	30				6							76	
УП.04		3	36						36									36	
ПП.04			108						108									108	
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1з/1дз/1э	274	12	142	70	72		108		12								262
МДК.05.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ	36	2	34	22	12												36
МДК.05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Э	124	10	108	48	60				6								118
УП.05		3	36						36										36
ПП.05			72						72										72
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1з/2дз/1э	340	16	210	144	66		108		6							160	174
МДК.06.01.	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ДЗ,ДЗ	226	16	210	144	66											160	66
УП.06		3	36						36										36
ПП.06			72						72										72
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - 16675 Повар	1з/1дз/2э	422	14	210	98	112		180	6	12			296	108				
МДК.07.01.	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	Э	236	14	210	98	112			6	6			224					
УП.07		ДЗ	72						72					72					
ПП.07		3	108						108						108				
ПМ.08	Организация кооперативного дела и предпринимательства	1з/1дз/2э	236	10	104	42	62		108	2	12						94	128	
МДК.08.01.	Основы создания и организации кооперативного дела и предпринимательства	Э, ДЗ	122	10	104	42	62			2	6						94	20	
УП.08		3	36						36										36
ПП.08			72						72										72
ПДП.00	Преддипломная практика		144						144										
	Промежуточная аттестация		252																
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216																
ВСЕГО			5940	218	3994	1912	2042	40	1260	102	150	612	792	576	828	576	864	594	486
														3	5	3	4	3	3
														4	5	2	7	3	4
														0	2	0	2	2	2