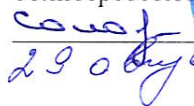


СОГЛАСОВАНО
Главный технолог Новосибирского
облпотребсоюза

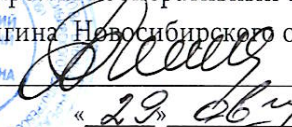
 Е.А. Соломина



УТВЕРЖДАЮ

Директор частного профессионального
образовательного учреждения

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

 Т.А. Попова

« 29 » августа 2025г.

Решение педагогического совета

(протокол №1 от « 29 » августа 2025г.)



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 - 2 года 10 мес.

На базе среднего общего образования

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка обучающихся (час.)												
					Во взаимодействии с преподавателем												
					Нагрузка на дисциплины и МДК				По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс	
					Всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК						1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.
Теоретическое обучение	Лабор. и прак. занятий	Курсовые работы															
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	15	16	17	18	19	20
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	9 _{ав} /0,	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	2 _{ав} /1,	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	8, 14 _{ав} , 20,	3626	176	2018	1046	932	40	1260	46	126	466	652	490	722	544	436
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	6 _{ав} /5,	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		
ОП.08.	Охрана труда	ДЗ	36	2	34	22	12						36				
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	8	60	16	44						68				
ОП.10.	Метрология и стандартизация	ДЗ	48	4	44	26	18								48		
ОП.11.	Документационное обеспечение управления	ДЗ	42	4	38	16	22								42		
ПМ.00	Профессиональный цикл, Профессиональные модули		2646	104	1302	668	594	40	1260	28	96		360				
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1, 1 _{ав} /1,	258	14	130	62	68	0	108		6		252				
МДК.01.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	66	6	60	32	28					66					
МДК.01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		78	8	70	30	40					78					
УП.01		3	36						36			36					
ПП.01			72						72			72					

ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1 _г /1 _{дв} /3 _г	530	20	268	126	122	20	216	8	18			310	194		
МДК.02.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	78	6	60	24	16	20		6	6			66			
МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ,Э	230	14	208	102	106			2	6			172	50		
УП.02		3	72						72					72			
ПП.02			144						144						144		
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1 _г /0 _{дв} /3 _г	318	10	134	64	50	20	144	12	18			180	108		
МДК.03.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	48	2	34	24	10			6	6			36			
МДК.03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	120	8	100	40	40	20		6	6			108			
УП.03		3	36						36					36			
ПП.03			108						108						108		
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1 _г /1 _{дв} /2 _г	268	8	104	62	42		144		12					256	
МДК.04.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ	36	2	34	22	12									36	
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	1 _з /1 _{дз} /1 _г	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

[illegible]