

УТВЕРЖДАЮ

Директор

АНОО ПО «Новосибирский кооперативный техникум имени



А.Н. Косыгина Новосибирского облпотребсоюза»

Т.А. Попова

« 31 » _ августа 2026г.

Решение педагогического совета

(протокол №1 от «31» августа 2026 г.)

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

автономной некоммерческой образовательной организации профессионального образования
«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	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка обучающихся (час.)																
					Во взаимодействии с преподавателем							1 курс				2 курс		3 курс		4 курс	
					Нагрузка на дисциплины 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.			
					Всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК															
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
УД.00	Общеобразовательный цикл	18дз/3э	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 защиты 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	9дз/0,	442	6	436	92	344							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	0	164	0	164							24	28	26	34	26	26		
ОГСЭ.04.	Физическая культура	ДЗ,- ,ДЗ,-,ДЗ	164	0	164	0	164							26	34	24	32	24	24		
ОГСЭ.05.	Психология общения	ДЗ	38	2	36	20	16										38				
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	2дз/1,	180	18	154	68	86			2	6			60	76	36	0	0	0		
ЕН.01.	Химия	ДЗ,Э	144	16	120	52	68			2	6			60	76						
ЕН.02.	Экологические основы природопользования	ДЗ	36	2	34	16	18									36					
П.00	Профессиональный цикл	8, / 14дз/20,	3482	160	2034	1072	922	40		46	126			466	652	490	722	544	436		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	6дз/5,	914	64	802	434	368	0		18	30			170	370	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	116	10	98	72	26			2	6				108						
ОП.03.	Техническое оснащение организаций питания	Э	110	6	92	52	40			6	6			98							
ОП.04.	Организация обслуживания	Э	96	6	82	38	44			2	6				88						
ОП.05.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	142	6	128	80	48			2	6						134				
ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	70	10	60	40	20								70						
ОП.07.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	102	6	96	24	72										102				

ОП.08.	Охрана труда	ДЗ	36	4	32	22	10							36				
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	4	64	16	48							68				
ОП.10.	Метрология и стандартизация	ДЗ	48	6	42	26	16									48		
ОП.11.	Документационное обеспечение управления	ДЗ	42	0	42	16	26									42		
ПМ. 00	Профессиональный цикл. Профессиональные модули		2568	96	1232	638	554	40										
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1, 1 _{дв} /1,	180	6	60	36	24	0	108		6				174			
МДК.01.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	30	2	28	18	10							30				
МДК.01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		36	4	32	18	14							36				
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, 1 _{дв} /3,	530	32	256	116	120	20	216	8	18				310	194		
МДК.02.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	78	12	54	22	12	20		6	6				66			
МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ,Э	230	20	202	94	108			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, 0 _{дв} /3,	318	12	132	62	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	10	98	38	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, 1 _{дв} /2,	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	

[illegible]