

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- 2 года 10 мес.

На базе среднего 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												
					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	Лаб. и прак. занятий	Курсовые работы														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	16	17
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	9 _{дз} /0 _з	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	2 _{дз} /1 _з	180	18	154	68	86				2	6	60	76	36	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 _з / 14 _{дз} /20 _з	3482	160	2034	1072	922	40		46	126	466	652	490	722	544	436
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	6 _{дз} /5 _з	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 _з / 1 _{дз} /1 _з	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 _з /1 _{дз} /3 _з	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 _з /0 _{дз} /3 _з	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 _з /1 _{дз} /2 _з	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 _з	274	6	148	70	78		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	4	114	48	66				6						118

[illegible]