

СОГЛАСОВАНО

Главный технолог Новосибирского
облпотребсоюза

УТВЕРЖДАЮ

Директор частного профессионального
образовательного учреждения«Новосибирский кооперативный техникум имени
А.Н. Косыгина Новосибирского облпотребсоюза»

Решение педагогического совета

(протокол №1 от «30 августа 2021 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

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 | | | | | | | Промежуточная аттестация | 1 курс | | 2 курс | | 3 курс | | 4 курс | |
| | | | | | Нагрузка на дисциплины и МДК | | | | По практике производственной и учебной | Консультации | 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 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | Теоретическое обучение | Лабор. и прак. занятий | Курсовые работы (проекты) | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | |
| УД.00 | Общеобразовательный цикл | 1з/17дз/4э | 1476 | 16 | 1388 | 598 | 790 | | | 48 | 24 | 612 | 792 | | | | | | | |
| | Общие | 0з/12дз/3э | 979 | | 925 | 359 | 566 | | | 36 | 18 | 404 | 521 | | | | | | | |
| УДб.01 | Русский язык | ДЗ,Э | 96 | | 78 | 46 | 32 | | | 12 | 6 | 34 | 44 | | | | | | | |
| УДб.02 | Литература | ДЗ,ДЗ | 117 | | 117 | 71 | 46 | | | | | 56 | 61 | | | | | | | |
| УДб.03 | Иностранный язык | ДЗ,Э | 135 | | 117 | 0 | 117 | | | 12 | 6 | 50 | 67 | | | | | | | |
| УДп.04 | Математика | ДЗ,Э | 252 | | 234 | 102 | 132 | | | 12 | 6 | 114 | 120 | | | | | | | |
| УДб.05 | История | ДЗ,ДЗ | 156 | | 156 | 90 | 66 | | | | | 70 | 86 | | | | | | | |
| УДб.06 | Физическая культура | ДЗ,ДЗ | 117 | | 117 | 0 | 117 | | | | | 50 | 67 | | | | | | | |
| УДб.07 | Основы безопасности жизнедеятельности | ДЗ,ДЗ | 70 | | 70 | 30 | 40 | | | | | 30 | 40 | | | | | | | |
| УДб.08 | Астрономия | ДЗ | 36 | | 36 | 20 | 16 | | | | | 36 | | | | | | | | |
| | По выбору из обязательных предметных областей | 1з/5дз/1э | 477 | | 459 | 235 | 224 | | | 12 | 6 | 208 | 251 | | | | | | | |
| УДп.09 | Информатика | - , ДЗ | 64 | | 64 | 18 | 46 | | | | | 18 | 46 | | | | | | | |
| Удп.10 | Обществознание (включая экономику и право) | ДЗ,Э | 233 | | 215 | 111 | 104 | | | 12 | 6 | 86 | 129 | | | | | | | |
| Удб.11 | Родная литература | - , ДЗ | 36 | | 36 | 22 | 14 | | | | | 22 | 14 | | | | | | | |
| УДб.12 | Естествознание | ДЗ,ДЗ | 144 | | 144 | 84 | 60 | | | | | 82 | 62 | | | | | | | |
| | Индивидуальный проект | З | 20 | 16 | 4 | 4 | 0 | | | | | 20 | | | | | | | | |
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | 9, /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, /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, /20, | 3482 | 172 | 2022 | 1064 | 918 | 40 | 1116 | 46 | 126 | | | 466 | 652 | 490 | 722 | 544 | 436 | |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | 6, /5, | 914 | 78 | 788 | 420 | 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 | 8 | 100 | 74 | 26 | | | 2 | 6 | | | | 108 | | | | | |
| ОП.03. | Техническое оснащение организаций питания | Э | 110 | 8 | 90 | 50 | 40 | | | 6 | 6 | | | 98 | | | | | | |
| ОП.04. | Организация обслуживания | Э | 96 | 8 | 80 | 36 | 44 | | | 2 | 6 | | | | 88 | | | | | |
| 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 | | 2568 | 94 | 1234 | 644 | 550 | 40 | 1116 | | | | | 296 | 282 | 490 | 396 | 544 | 436 |
| ПМ.01 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 1/1 _д /1 _з | 180 | 4 | 62 | 38 | 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 | 2 | 34 | 20 | 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 _д /3 _з | 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 | 1/0 _д /3 _з | 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 | 1/1 _д /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 | 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 профессии 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 организация 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 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Промежуточная аттестация | | 252 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ГИА | Государственная итоговая аттестация | | 216 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ВСЕГО | | | 5940 | 234 | 3978 | 1828 | 2110 | 40 | 1116 | 96 | 156 | 612 | 792 | 576 | 828 | 576 | 864 | 594 | 486 |
| 1.1. Дипломная работа | | | | | | | | | экзаменов | | | | | 3 | 5 | 3 | 4 | 3 | 3 |
| Выполнение дипломной работы с ___ по ___ (всего 4 нед.) | | | | | | | | | дифф. зачетов | | | | | 4 | 5 | 2 | 7 | 3 | 4 |
| Защита дипломной работы с ___ по ___ (всего 1 нед.) | | | | | | | | | зачетов | | | | | 0 | 2 | 0 | 2 | 2 | 2 |
| 1.2. Выполнение демонстрационного экзамена -1 нед. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |