

СОГЛАСОВАНО
 Главный технолог Новосибирского
 облпотребсоюза
 Т.А. Соломина
 30 августа 2022

УТВЕРЖДАЮ
 Директор частного профессионального
 образовательного учреждения
 «Новосибирский кооперативный техникум имени
 А.Н. Косыгина Новосибирского облпотребсоюза»
 Т.А. Попова
 30 августа 2022г.
 Решение педагогического совета
 (протокол №1 от «30 августа 2022г.»)

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							По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК			Теоретическое обучение	Лабор. и прак. занятий	Курсовые работы				1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
						Теоретическое обучение	Лабор. и прак. занятий	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	1з/170з/4з	1476	16	1388	598	790			48	24	612	792									
	Общие	0з/120з/3з	982		928	359	569			36	18	404	524									
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	39		39	20	19						39									
	По выбору из обязательных предметных областей	0з/50з/1з	474		456	235	221			12	6	208	248									
УДп.09	Информатика	- , ДЗ	58		58	18	40					18	40									
Удп.10	Обществознание (включая экономику и право)	ДЗ,Э	233		215	111	104			12	6	108	107									
Удб.11	Родная литература	ДЗ	39		39	22	17					0	39									
УДб.12	Естествознание	ДЗ,ДЗ	144		144	84	60					82	62									
	Индивидуальный проект	3	20	16	4	4	0					20										
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	9з/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	2з/1з,	180	12	160	74	86			2	6	60	76	36	0	0	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	8з/14з/20з	3626	176	2018	1046	932	40	1260	46	126			466	652	490	722	544	436			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	6з/5з,	836	72	716	378	338	0		18	30	170	292	0	326	0	0	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		2790	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	1/1д/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	1/1д/3,	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	1/0д/3,	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	1/1д/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				
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 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							144													
	Промежуточная аттестация		252																				
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216																				
ВСЕГО			5940	234	3978	1828	2110	40	1260	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																							