

СОГЛАСОВАНО

Главный технолог Новосибирского
облпотребсоюза

Соломина
Е.А.Соломина

30 августа 2023



На базе основного общего образования

УТВЕРЖДАЮ

Директор частного профессионального
образовательного учреждения

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

Т.А. Попова
Т.А.Попова

30 августа 2023
Решение педагогического совета
(протокол №1 от «30 августа» 2023г.)



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	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 жизнедеятельности	- ,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	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	2дз/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	8/14дз/20,	3626	176	2018	1046	932	40	1260	46	126			466	652	490	722	544	436			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	6дз/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	
ИМ.00	Профессиональный цикл. Профессиональные модули		2790	104	1302	668	594	40	1260	28	96				360			
ИМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1/ I _{дв} /1 _з	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			
ИМ.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/ I _{дв} /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	
ИМ.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 _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	
ИМ.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/ I _{дв} /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

2011/1070

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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - 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 организации 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	218	3994	1912	2042	40	1260	102	150	612	792	576	828	576	864	594	486
									экзаменов					3	5	3	4	3	3
									дифф. зачетов					4	5	2	7	3	4
									зачетов					0	2	0	2	2	2