

СОГЛАСОВАНО
 Главный технолог Новосибирского
 облпотребсоюза
 Е.А. Соломина
 30 августа 2021 г.



УТВЕРЖДАЮ
 Директор частного профессионального
 образовательного учреждения
 «Новосибирский кооперативный техникум имени
 А.Н. Косыгина Новосибирского облпотребсоюза»
 Г.И. Погова
 30 августа 2021 г.
 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 - 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							1 курс		2 курс		3 курс		
					Всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК			По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	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	17	18	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	9 _{дл} /0 _с	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 _{дл} /1 _с	180	12	160	74	86			2	6	60	76	36	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	8 _{дл} /14 _{дл} /20 _с	3482	172	2022	1064	918	40		46	126	466	652	490	722	544	436	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	6 _{дл} /5 _с	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				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 _{дл} /1 _{дл} /1 _с	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 _у /1 _{дз} /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 _у /0 _{дз} /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 _у /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	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	1 _з /2 _{дз} /1 _з	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	1 _з /1 _{дз} /2 _з	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	1 _з /1 _{дз} /2 _з	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			4464	218	2590	1230	1320	40	1116	48	132	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																		