

СОГЛАСОВАНО
 Главный технолог Новосибирского
 облпотребсоюза
 Е.А.Соломина
 30 Общественного 2022г.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор частного профессионального
 образовательного учреждения
 «Новосибирский кооперативный техникум имени
 А.Н.Косыгина Новосибирского облпотребсоюза»
 Т.А.Попова
 30 Общественного 2022г.
 Решение педагогического совета
 (протокол №1 от «30» Общественного 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- 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							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			Теоретическое обучение	Лабор. и прак. занятий	Курсовые работы				1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.
						Теоретическое обучение	Лабор. и прак. занятий	Курсовые работы												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	15	16	17	18	19	20			
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	9_{дз/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_{дз/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_{дз/20}	3622	176	2018	1046	932	40	1260	46	126	466	652	490	722	544	436			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	6_{дз/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					
ПМ.00	Профессиональный цикл		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/ 1_{дз/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		180														
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216														
ВСЕГО			4464	218	2590	1230	1320	40	1260	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																	