

Министерство образования Новосибирской области
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**
(ГБПОУ НСО «Новосибирский политехнический колледж»)

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной образовательной программы
подготовки специалистов среднего звена
по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация:	специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения:	очная
Срок получения образования: на базе:	2 года 10 месяцев среднего общего образования
Период обучения:	2021 - 2024 гг.

МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		ДЗ			74		74	74	34	40							74										
УП.01.01	Учебная практика по приговлению и подготовке к реализации кулинарных полуфабрикатов		ДЗ			72	0	72					72					72										
ПП.01.01	Производственная практика по приговлению и подготовке к реализации кулинарных полуфабрикатов			ДЗ		108	0	108					108					108										
ЭПМ.01	Экзамен по профессиональному модулю			Эпм		18	10	8	0				2	6														
	Всего часов теоретического обучения по профессиональному модулю					512	20	492	296	136	160	0	180	4	12	0	0	368	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0
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					496	10	486	298	140	138	20	180	2	6	0	0	140	0	230	0	108	0	0	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		ДЗ			140		140	140	70	70							140										
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			ДЗ		158		158	158	70	68	20							158									
УП.02.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			ДЗ		72	0	72					72						72									
ПП.02.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				ДЗ	108	0	108					108															
ЭМП.01	Экзамен по профессиональному модулю				Эпм	18	10	8	0				2	6														
	Всего часов теоретического обучения по профессиональному модулю					812	20	792	596	280	276	40	180	4	12	0	0	280	0	388	0	108	0	0	0	0	0	0

ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания							447	18	429	241	135	106	0	180	2	6	0	0	0	0	160	0	261	8	0	0	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			ДЗ				160		160	160	110	50									160							
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				ДЗ			89	8	81	81	25	56											81	8				
УП.03.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				3			72	0	72					72										72				
ПП.03.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				3			108	0	108					108										108				
ЭПМ.03	Экзамен по профессиональному модулю				Эпм			18	10	8	0					2	6												
	Всего часов теоретического обучения по профессиональному модулю							714	36	678	482	270	212	0	180	4	12	0	0	0	0	320	0	342	16	0	0	0	0
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							529	20	509	321	162	159	0	180	2	6	0	0	0	0	0	0	393	16	108	0	0	0
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				ДЗ			205	8	197	197	100	97											197	8				
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				ДЗ			132	8	124	124	62	62											124	8				

ПП.01.01	Производственная практика по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала					3	36	0	36						36									36												
ЭПМ.06	Экзамен по профессиональному модулю					Эпм	6		6	0					6																					
	Всего часов теоретического обучения по профессиональному модулю						86	0	86	80	38	42	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	24	0	56	0									
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)						328	0	328	244	44	200	0	72	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	316	0									
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии рабочего 16675 "Повар"					ДЗ	122		122	122	22	100														122										
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии рабочего 12901 "Кондитер"					ДЗ	122		122	122	22	100														122										
УП.07.01	Учебная практика по выполнению работ повара					3	36	0	36						36											36										
УП.07.02	Учебная практика по выполнению работ кондитера					3	36	0	36						36											36										
ЭКВ.07	Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю					Эпм	12		12	0					12																					
	Всего часов теоретического обучения по профессиональному модулю						256	0	256	244	44	200	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	244	0									
ПДП	Преддипломная практика					3	144	0	144						144											144										
ГИА	Государственная итоговая аттестация						216	0	216																	216										
ПА	Промежуточная аттестация						180	60	120						24	96	36		36		36			12		24										
	Всего часов теоретического обучения						4079																													
	в том числе аудиторных часов						1177																													
	Всего часов						4464	2902	4368							612	0	864	0	612	0	864	36	612	0	864	0									
НВП	В том числе: - Часов во взаимодействии с преподавателем						4428	0	4152							612		864		612		864		612		864										
СР	самостоятельная работа						36	36								0		0		0		36		0		0										
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы (дипломного проекта) и демонстрационного экзамена										Всего	Д и МДК (количество)																									
											УП в часах										0		72		72						72		0			
											ПП в часах										0		0		108					216		108		216		
											Экз. (количество)																									
											ДЗ (количество)																									
											Зачетов (количество)																									
											Недели практики										0		2		5					12		0		10		

2. Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Преддипломная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	6	6	7	8	9
I курс	37	2	0	0	2	0	11	52
II курс	29	2	9	0	2	0	10	52
III курс	18	2	10	4	1	6	2	43
Всего	84	6	19	4	5	6	23	147

3. Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август							
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																	Э	К	К																																	
II																																																				
III																																																				

- Обозначения:
- Д ВКР
 - Э Промежуточная аттестация
 - К Каникулы
 - У Учебная практика (распределенная)
 - П Производственная практика
 - Г Государственная итоговая аттестация
 - ДП Преддипломная практика
 - Х Неделя отсутствует
 - Обучение по дисциплинам и МДК