

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:	2022 - 2025 гг.

	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
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						
УП.04.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				3		72	0	72				72								72							
ПП.04.01	Производственная практика по обеспечению безопасности работ по приготовлению и подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				3		108	0	108				108															
ЭПМ.04	Экзамен по профессиональному модулю				Эпм		12	4	8	0				2	6													
	Всего часов теоретического обучения по профессиональному модулю						349	20	329	321	162	159	0	0	2	6	0	0	0	0	0	0	0	321	16	0	0	0
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						546	0	546	360	170	190	0	180	0	6	0	0	0	0	0	0	0	432	0	108	0	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				ДЗ		185		185	185	90	95											185					
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				ДЗ		175		175	175	80	95											175					
УП.05.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				3		72	0	72				72										72					
ПП.05.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				3		108	0	108				108													108		
ЭПМ.05	Экзамен по профессиональному модулю				Эпм		6		6	0				6														
	Всего часов теоретического обучения по профессиональному модулю						366	0	366	360	170	190	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	360	0	0	0	

ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала							86	0	86	80	38	42	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	24	0	56	0										
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала				СК	ДЗ	80		80	80	38	42													24		56											
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	0	24	0	56	0										
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар						164	0	164	122	22	100	0	36	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	158	0										
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии повар					ДЗ	122		122	122	22	100															122											
УП.07.01	Учебная практика по выполнению работ повара					З	36	0	36						36												36											
ЭКВ.07	Экзамен квалификационный по профессии повар					Эпм	6		6	0						6																						
	Всего часов теоретического обучения по профессиональному модулю						128	0	128	122	22	100	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	122	0										
ПМ.08	Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер						164	0	164	122	22	100	0	36	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	158	0										
МДК.08.01	Выполнение работ по профессии кондитер					ДЗ	122		122	122	22	100															122											
УП.08.01	Учебная практика по выполнению работ кондитера					З	36		36						36												36											
ЭКВ.08	Экзамен квалификационный по профессии кондитер					Эпм	6		6	0						6																						
	Всего часов теоретического обучения по профессиональному модулю						128	0	128	122	22	100	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	122	0										
ПДП	Преддипломная практика					З	144	0	144						144												144											
ГИА	Государственная итоговая аттестация						216	0	216																		216											
ПА	Промежуточная аттестация						174	60	114							24	90	36		36		36		36		12	24											
	Всего часов теоретического обучения						4079																															
	в том числе аудиторных часов						1341																															
	Всего часов						4464	2738	4204								612	0	864	0	612	0	864	36	612	0	706	0										
НВП	В том числе: - Часов во взаимодействии с преподавателем						4270	0	3988								612		864		612		864		612		706											
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	0	72	0	72	0	144	0	72	0	144	0	72	0	72	0	72	0					
											ПП в часах					0	0	0	0	108	0	216	0	108	0	252	0											
											Экз. (количество)																											
											ДЗ (количество)																											
											Зачетов (количество)																											
Недели практики					0		2		5		12		0		10																							

1. 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

