

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:	2023 - 2026 гг.

МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			ИКР			38	2	36	36	20	16								36	2							
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			Э			112	6	106	96	40	56		4	6					96	6							
УП.03.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			3			72		72				72							72								
ПП.03.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			3			144		144				144							144								
ЭПМ.03	Экзамен по профессиональному модулю			Эпм			8		8					2	6													
	Всего часов теоретического обучения по профессиональному модулю						158		150	132	60	72	0	0	6	12	0	0	0	0	132							
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						456	8	448	208	94	114	0	216	12	12	0	0	0	0	0	0	424	8	0	0	0	0
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			ИКР			48	2	46	46	26	20										46	2					
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			Э			180	6	174	162	68	94		6	6							162	6					
УП.04.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			3			72		72				72									72						
ПП.04.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			3			144		144				144									144						
ЭПМ.04	Экзамен по профессиональному модулю			Эпм			12		12					6	6													
	Всего часов теоретического обучения по профессиональному модулю						240		232	208	94	114	0	0	12	12	0	0	0	0	0	0	208		0	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						398	14	384	192	92	100	0	180	6	6	0	0	0	0	0	0	218	6	154	2	0	0
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				ИКР		44	2	42	42	24	18										42	2					
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				ДЗ	ДЗ	156	6	150	150	68	82										104	4	46	2			
УП.05.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				3		72		72					72								72						
ПП.05.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				3		108		108					108											108			
ЭПМ.05	Экзамен по профессиональному модулю				Эпм		18	6	12					6	6													
	Всего часов теоретического обучения по профессиональному модулю						218		204	192	92	100	0	0	6	6	0	0	0	0	0	0	0	146	46	0	0	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала						234	10	224	140	68	52	20	72	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	212	4	0	0
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала				ДЗ		144	4	140	140	68	52	20											140	4			
ПП.06.01	Производственная практика по оперативному управлению текущей деятельностью подчиненного персонала				3		72		72					72											72			
ЭПМ.06	Экзамен по профессиональному модулю				Эпм		18	6	12					6	6													
	Всего часов теоретического обучения по профессиональному модулю						162		152	140	68	52	20	0	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	140	0	0	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер)						540	24	516	348	156	192	0	144	12	12	0	0	0	0	0	0	0	0	68	4	424	8
МДК.07.01	Технология выполнения работ повара				ДЗ		180	6	174	174	78	96												34	2	140	4	
МДК.07.02	Технология выполнения работ кондитера				ДЗ		180	6	174	174	78	96												34	2	140	4	

	Учебная практика по выполнению работ повара					3	72		72	0					72											72		
	Учебная практика по выполнению работ кондитера					3	72		72	0					72												72	
ЭПМ.07	Экзамен (квалификационный) по профессии повар					Экв	18	6	12						6	6												
ЭПМ.07	Экзамен (квалификационный) по профессии кондитер					Экв	18	6	12						6	6												
	Всего часов теоретического обучения по профессиональному модулю						378		360	348	156	192	0	0	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	68	280	
ПДП.00	Преддипломная практика					3	144		144					144													144	
ГИА	Государственная итоговая аттестация						216	0	216																		216	
ПА	Промежуточная аттестация						216		216						90	102	36		36		36		36		36		36	
	Всего часов теоретического обучения						1548																					
	в том числе аудиторных часов						1428																					
	Всего часов						4464	144	4320								588	24	842	22	592	20	876	24	594	18	852	12
НВП	В том числе: - Часов во взаимодействии с преподавателем						0	0									588		842		592		876		594		852	
СР	самостоятельная работа						120	120										24		22		20		24		18		12
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена									Всего			Д и МДК (количество)		11	9	7	8	8	4									
												УП в часах		72	72	72	144	0	144									
												ПП в часах		0	216	144	144	180	144									
												Экз. (количество)																
												ДЗ (количество)																
												Зачетов (количество)																
		Недели практики		2	8	6	8	5	8																			

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	30	4	7			0	11	52
II курс	27	6	9			0	10	52
III курс	21	4	6	4		6	2	43
Всего	78	14	22	4	0	6	23	147

