

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.





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						374	8	366	132	60	72	0	216	6	12	0	0	0	0	348	8	0	0	0	0	0	0
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						





**1. Сводные данные по бюджету времени**

<b>Курсы</b>	<b>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>Преддипломная практика</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>Каникулы</b>	<b>Всего (по курсам)</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
I курс	28	4	7		2	0	11	52
II курс	25	6	9		2	0	10	52
III курс	19	4	6	4	2	6	2	43
<b>Всего</b>	72	14	22	4	6	6	23	147

