

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:	2025 - 2028 гг.

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Объем образовательной программы (академических часов)										Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.)													
		I курс		II курс		III курс		всего	Самостоятельная работа Всего в т.ч. ПА		Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (далее - НВП)								I курс				II курс				III курс				
		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.				всего по УД и МДК	По дисциплинам и МДК				практика	конкулыции	промежуточная аттестация	1 сем.		2 сем.		3 сем.		4 сем.		5 сем.		6 сем.		
												теоретическое обучение	лаб. и прак. занятий	курсовые работы (проекты)	НВП					НВП		НВП		НВП		НВП		НВП			
нед.	CP	нед.	CP	нед.	CP	нед.	CP	нед.	CP	нед.	CP	нед.	CP	нед.	CP	нед.	CP	нед.	CP	нед.	CP	нед.	CP	нед.	CP						
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32																				
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
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл							474	36	4	438	430	80	350	0	0	2	6	106	6	60	4	94	6	60	4	44	4	66	8	
ОГСЭ.01	Основы философии			ДЗ				48	2		46	46	30	16									46	2							
ОГСЭ.02	Истории	Э						60	6	4	54	46	30	16			2	6	46	2											
ОГСЭ.03	Психология общения					ИКР		38	4		34	34	20	14															34	4	
ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	СК	ДЗ	СК	ДЗ	СК	ДЗ	164	12		152	152		152					30	2	30	2	24	2	30	2	22	2	16	2	
ОГСЭ.05	Физическая культура	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	164	12		152	152	0	152					30	2	30	2	24	2	30	2	22	2	16	2	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл							194	10	4	184	176	102	74	0	0	2	6	70	2	106	4	0	0	0	0	0	0	0	0	
ЕН.01	Химия	СК	Э					156	8	4	148	140	84	56			2	6	70	2	70	2									
ЕН.02	Экологические основы природопользования		ДЗ					38	2		36	36	18	18							36	2									
ОП.00	Общепрофессиональный цикл							708	48	16	660	628	328	300	0	0	8	24	166	10	86	4	100	4	158	6	72	6	46	2	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Э						76	8	4	68	60	30	30			2	6	60	4											
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		ДЗ					66	2		64	64	44	20							64	2									
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	СК	ДЗ					64	4		60	60	32	28					38	2	22	2									
ОП.04	Организация обслуживания	Э						84	8	4	76	68	34	34			2	6	68	4											
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга				Э			108	8	4	100	92	54	38			2	6								92	4				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности						ИКР	48	2		46	46	32	14															46	2	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности																														

[illegible]

МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			ИКР			42	6		36	36	20	16								36	6							
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			СК	ДЗ		106	10		96	96	40	56								36	6	60	4					
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		144	0		144				144									144						
ЭПМ.03	Экзамен по профессиональному модулю				Эпм		12	4	4	8						2	6												
	Всего часов теоретического обучения по профессиональному модулю						160	0		140	132	60	72	0	0	2	6	0	0	0	0	72							
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						448	16	4	432	208	94	114	0	216	2	6	0	0	0	0	0	0	220	6	204	6	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				СК	ДЗ	172	10		162	162	68	94										102	4	60	6			
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 приготовлению и подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					3	144	0		144				144											144				
ЭПМ.04	Экзамен по профессиональному модулю					Эпм	12	4	4	8						2	6												
	Всего часов теоретического обучения по профессиональному модулю						232	6		216	208	94	114	0	0	2	6	0	0	0	0	0	0	148		60	6	0	0

[illegible]

	Всего часов теоретического обучения по профессиональному модулю						192	6		182	174	78	96	0	0	2	6	34	2	140	4	0	0	0	0	0	0	0	0																																																					
ПМ.08	Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер						264	10	4	254	174	78	96	0	72	2	6	0	0	0	0	48	2	198	4	0	0	0	0																																																					
МДК.08.01	Технология выполнения работ кондитера			СК	ДЗ		180	6		174	174	78	96								48	2	126	4																																																										
УП.08.01	Учебная практика по выполнению работ кондитера				3		72	0		72	0				72								72																																																											
ЭПМ.08	Экзамен (квалификационный) по профессии кондитер				Экв		12	4	4	8					2	6																																																																		
	Всего часов теоретического обучения по профессиональному модулю						192	6		182	174	78	96	0	0	2	6	0	0	0	0	48	2	126	4	0	0	0	0																																																					
ПДП.00	Преддипломная практика					3	144	0		144					144												144																																																							
ГИА	Государственная итоговая аттестация						216	0		216																	216																																																							
ПА	Промежуточная аттестация						180		60	120						30	90	36		36		24		36		24		24																																																						
	Всего часов теоретического обучения						1564																																																																											
	в том числе аудиторных часов						1408																																																																											
	Всего часов						4464	216		4248								586	26	840	24	582	30	876	24	582	30	842	22																																																					
НВП	В том числе: - Часов во взаимодействии с преподавателем						0	0										586		840		582		876		582		842																																																						
СР	самостоятельная работа						156	156											26		24		30		24		30		22																																																					
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты дипломного проекта (работы) и демонстрационного экзамена											УД и МДК (количество)										10		9		9		7		6																																																					
																					УП в часах										72		144		72		144		72		0																																									
																															ПП в часах										0		108		108		144		144		324																															
																																									Экз. (количество)										3		3		2		3		2		2																					
																																																			ДЗ (количество)										1		5		1		4		2		3											
																																																													Зачетов (количество)										1		3		2		3		2		3	
																																																																							Недели практики										2	

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	30	6	3		2	0	11	52
II курс	27,3	6	7		1,7	0	10	52
III курс	22,7	2	5	4	1,3	6	2	43
Всего	80	14	15	4	5	6	23	147

3. Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь				29 дек - 4 янв	Январь				26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май				29 июн - 5 июл	Июль				27 июл - 2 авг	Август											
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30		1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22	2 - 8		9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26	4 - 10		11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7		8 - 14	15 - 21	22 - 28	6 - 12	13 - 19	20 - 26	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31		
	1	2	3	4		6	7	8		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
I											У	У		Э	К	К									У	У	У	У									П	П	П		Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
II				У	У					П	П	П				Э	К	К										У	У	У	У					Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
III			У	У						П	П	П	П				Э	К	К								Э	П	П	П	П	ДП	ДП	ДП	ДП	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х

- Обозначения:
- Обучение по дисциплинам и МДК

У

Учебная практика (рассредоточенная)

ДП

Преддипломная практика

Э

Промежуточная аттестация

П

Производственная практика

Х

Неделя отсутствует

К

Каникулы

Г

Государственная итоговая аттестация