

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:	3 года 10 месяцев основного общего образования
Период обучения:	2024 - 2028 гг.

1. Учебный план

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		IV курс		всего	Самостоятельная работа		Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (далее - НВП)										I курс				II курс				III курс				IV курс			
		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.		Всего	в т.ч. ПА	всего по взаимодействию с преподавателем	По дисциплинам и МДК					практик	консультации	промежуточная аттестация	1 сем.		2 сем.		3 сем.		4 сем.		5 сем.		6 сем.		7 сем.		8 сем.		
														всего по УД и МДК	теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	курсовые работы (проекты)	НВП				СР	НВП	СР	НВП	СР	НВП	СР	НВП	СР	НВП	СР	НВП	СР	НВП	СР	НВП	СР
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	
O.00	Общеобразовательный цикл									1476	32	32	1444	1404	1384	20	0	0	10	30	612	0	792	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
OУП.00	Обязательные учебные предметы									1440	32	32	1408	1368	1348	20	0	0	10	30	596	0	772	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
OУП.01	Русский язык		Э							98	6	6	92	84	84				2	6	36		48															
OУП.02	Литература		ДЗ							118			118	118	118						52		66															
OУП.03	Иностранный язык		ДЗ							118			118	118	118						52		66															
OУП.04	Математика	ДЗ	Э							212	8	8	204	196	196				2	6	86		110															
OУП.05	Информатика		ДЗ							78			78	78	78						34		44															
OУП.06	История	ДЗ	Э							92	6	6	86	78	78				2	6	34		44															
OУП.07	Обществознание		ДЗ							78			78	78	78						34		44															
OУП.08	География		ДЗ							78			78	78	78						34		44															
OУП.09	Физика	ДЗ	ДЗ							100			100	100	80	20					44		56															
OУП.10	Химия		Э							152	6	6	146	138	138				2	6	58		80															
OУП.11	Биология		Э							166	6	6	160	152	152				2	6	66		86															
OУП.12	Физическая культура	З	ДЗ							78			78	78	78						34		44															
OУП.13	Основы безопасности		ДЗ							72			72	72	72						32		40															
ДУП.00	Дополнительные									36	0	0	36	36	36	0	0	0	0	0	16	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ДУП.01	Основы проектной деятельности		ЗП							36			36	36	36						16		20															
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл									472	30		442	430	80	350	0	0	6	6	0	0	0	0	106	6	60	4	48	4	106	6	78	6	32	4		
ОГСЭ.01	Основы философии					ДЗ				48	2		46	46	30	16														46	2							
ОГСЭ.02	История		Э							60	2		58	46	30	16			6	6					46	2												
ОГСЭ.03	Психология общения							ИКР		36	2		34	34	20	14																	34	2				
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	6		188	176	102	74	0	0	6	6	0	0	0	0	70	2	70	2	36	2	0	0	0	0	0	0	0	
ЕН.01	Химия				Э					156	4		152	140	84	56			6	6					70	2	70	2										
ЕН.02	Экологические основы природопользования					ДЗ				38	2		36	36	18	18													36	2								
ОП.00	Общепрофессиональный цикл									702	26		676	628	328	300	0	0	24	24	0	0	0	0	202	10	224	8	64	2	92	4	46	2	0	0	0	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			Э						76	4		72	60	30	30				6	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				ДЗ					64	4		60	60	32	28											38	2	22	2								
ОП.04	Организация обслуживания			Э						84	4		80	68	34	34				6	6						68	4										
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга						Э			108	4		104	92	54	38				6	6										92	4						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности							ДЗ		48	2		46	46	32	14																	46	2				
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			Э						86	2		84	72	28	44				6	6							72	2									
ОП.08	Охрана труда					ДЗ				66	2		64	64	34	30														64	2							
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности				ДЗ					68	0		68	68	20	48										36		32										
ОП.10	Основы финансовой грамотности				ИКР					36	2		34	34	20	14													34	2								
П.00	Профессиональный цикл									2880	82		2798	1346	634	672	40	1332	54	66	0	0	0	0	174	6	452	8	408	12	642	14	434	10	568	8		

ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента								300	6			294	102	62	40	0	180	6	6	0	0	0	0	0	174	6	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			ИКР					40	2			38	38	28	10										38	2										
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			ДЗ					68	4			64	64	34	30										64	4										
УП.01.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации кулинарных полуфабрикатов			3					72	0			72					72								72											
ПП.01.01	Производственная практика по приговлению и подготовке к реализации кулинарных полуфабрикатов				3				108	0			108					108									108										
ЭПМ.01	Экзамен по профессиональному модулю				Эпм				12				12						6	6																	
	Всего часов теоретического обучения по профессиональному модулю								120				114	102	62	40	0	0	6	6	0	0	0	0	0	102											
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								434	12			422	224	102	102	20	180	6	12	0	0	0	0	0	0	0	344	8	60	4	0	0	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				ИКР				48	2			46	46	26	20											46	2									
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				ДЗ	Э			196	10			186	178	76	82	20				2	6						118	6	60	4						
УП.02	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				3				72	0			72					72									72										
ПП.02	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				3				108	0			108					108									108										
ЭПМ.02	Экзамен по профессиональному модулю					Эпм			10				10						4	6																	
	Всего часов теоретического обучения по профессиональному модулю								254				242	224	102	102	20	0	6	12	0	0	0	0	0	0		164		60							
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	0	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, закусоч сложного ассортимента					ИКР				38	2			36	36	20	16														36	2							
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч 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, закусоч сложного ассортимента					З				72				72				72												72									
ПП.03.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента					З				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	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	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									72				72				72												72									
ПП.04.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента									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	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	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	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	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	0	0	0	0	0	140		0	0	
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар								270	12		258	174	78	96	0	72	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34	2	212	4	
МДК.07.01	Технология выполнения работ повара						СК	ДЗ	180	6		174	174	78	96																34	2	140	4			
УП.07.01	Учебная практика по выполнению работ повара							3	72			72	0			72																	72				
ЭПМ.07	Экзамен (квалификационный) по профессии повар						Экв	18	6		12						6	6																			
	Всего часов теоретического обучения по профессиональному модулю								198			186	174	78	96	0	0	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34		140		
ПМ.08	Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер								270	12		258	174	78	96	0	72	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34	2	212	4	
МДК.08.01	Технология выполнения работ кондитера						СК	ДЗ	180	6		174	174	78	96																34	2	140	4			
УП.08.01	Учебная практика по выполнению работ кондитера							3	72			72	0			72																	72				
ЭПМ.08	Экзамен (квалификационный) по профессии кондитер						Экв	18	6		12						6	6																			
	Всего часов теоретического обучения по профессиональному модулю								198	12		186	174	78	96	0	0	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34	2	140	4	
ПДП.00	Преддипломная практика							3	144			144				144																	144				
ГИА	Государственная итоговая аттестация								216	0		216																						216			
ПА	Промежуточная аттестация								216			216					90	102			72		36		36		36		36		36		36				

[illegible]

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	39				2	0	11	52
II курс	30	4	7			0	11	52
III курс	27	6	9			0	10	52
IV курс	21	4	6	4		6	2	43
Всего	117	14	22	4	2	6	34	199

3. Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь				Декабрь				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				Июнь				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		19	20	21		23	24	25		27	28	29	30		32	33	34		36	37	38	39	40	41	42	43		45	46	47		49	50	51	52																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
I																К	К																		Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
II	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	К	К		У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У</

- 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