

СОГЛАСОВАНО

Мед. повар Ковриков Ф.И.
№ 14
29.06.23



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ВО "КТК"

Мальшев М.А.



29 "06"

2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Ковровский транспортный колледж"
наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер
код *наименование специальности*

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация: повар - кондитер

форма обучения Очная Срок получения СПО по ППКРС 3г 10м год начала подготовки по УП 2023

профиль получаемого профессионального образования естественно-научный
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1569

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации					Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение обязательной аудиторной нагрузки							
		Экзамены	Диф.зачеты	Зачеты	Курсовой проект	Другая форма контроля		Самостоятельная учебная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
									Всего учебных занятий	По учебным дисциплинам и МДК			По практике производственной и индивидуальной проектной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
										Теоретическое обучение	лабораторно-практических занятий	Курсовых работ (проектов)				17 учебн.нед.	24 учеб.нежд.	17 учеб.нед.	17 учеб.нед.	14 учеб.нед.	19 учеб.нед.	11 учеб.нед.	11 учеб.нед.
1	2					5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
	Всего по общеобразовательному циклу	3	10	3	9	1476	32	1420	638	782	0	0	0	6	18	612	864	0	0	0	0	0	0
ОД	Обязательные дисциплины	3	10	3	9	1476	32	1420	638	782	0	0	0	6	18	612	864	0	0	0	0	0	0
ОД.01	Русский язык		2		1	72	0	72	32	40						32	40						
ОД.02	Литература		2		1	108	0	108	60	48						56	52						
ОД.03	История		2		1	136	0	136	74	62						66	70						
ОД.04	Иностранный язык		2	1		144	0	144		144						68	76						
ОД.05	Математика	2			1	232	0	224	102	122				2	6	96	136						
ОД.06	Физическая культура / Адаптивная физическая культура		2	1		72	0	72	4	68						34	38						
ОД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2		1	68	0	68	48	20						28	40						
ОД.08	Физика		2		1	108	0	108	60	48						46	62						
ОД.09	Химия	2			1	144	0	136	66	70				2	6	68	76						
ОД.10	Биология		2			72	0	72	42	30							72						
ОД.11	География		2			72	0	72	42	30							72						
ОД.12	Обществознание		2		1	72	0	72	42	30						34	38						
ОД.13	Информатика	2			1	144	0	136	66	70				2	6	68	76						
*	Индивидуальный проект (не является учебным предметом)			2		32	32	0								16	16						
п.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	8	21	18	11	4356	345	2569	1447	1122	0	0	0	16	48	0	0	612	864	612	864	612	792
оп.00	Общепрофессиональный цикл	2	9	8	3	785	12	747	283	464	0	0	0	4	12	0	0	196	132	103	144	99	111
оп.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	3				92	6	78	64	14				2	6			92					
оп.02	Основы товароведения			3		36		36	20	16								36					
оп.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			4		36		36	20	16									36				
оп.04	Экономические правовые основы профессиональной деятельности		7		6	62		62	44	18										32	30		
оп.05	Основы калькуляции и учета	5				68	6	44	36	8				2	6					68			

ОП.06	Охрана труда					6,7	62		62	40	22								28	34				
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		4,6,8	3,5,7			160		160		160						34	48	17	24	17	20		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		6				36		36	18	18								36					
ОП.09	Физическая культура / Адаптивная физическая культура		4,6,8	3,5,7			162		162		162						34	48	18	24	18	20		
ОП.10	Современные технологии продуктов питания		8				71		71	41	30											71		
	Вариативная часть	1	3			2	391	6	377	221	156	0	0	0	2	6	0	0	192	199	0	0	0	0
ОП.ВЧ.11	Дизайн хлебобулочных изделий / Дизайн упаковки	4					65	6	51	51				2	6				65					
ОП.ВЧ.13	Основы оформления документации		3				84		84	48	36							84						
ОП.ВЧ.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности		4			3	100		100	40	60							52	48					
ОП.ВЧ.13	Рисование и лепка / Коммуникативный практикум		3				56		56	22	34							56						
ОП.ВЧ.14	Поведение на рынке труда / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний					4	86		86	60	26								86					
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ	5	9	10		6	3180	327	1445	943	502	0	0	0	10	30	0	0	224	533	509	720	513	681
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	2	2		2	517	42	251	129	122	0	0	0	2	6	0	0	224	293	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов		4			3	112	16	96	48	48							48	64					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов		4			3	175	20	155	81	74							68	107					
УП.01.	Учебная практика			4			144		0									108	36					
ПП.01	Производственная практика			4			72		0										72					
	Экзамен по модулю	4					14	6	0					2	6				14					
ПМ.02	Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	1	2	2		2	829	52	373	271	102	0	0	0	2	6	0	0	0	240	351	238	0	0

МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				5			4	179	14	165	127	38						96	83						
МДК.02.02	Процесс приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				6			5	240	32	208	144	64							160	80					
УП.02	Учебная практика							4	144		0								144							
ПП.02	Производственная практика							6	252		0									108	144					
	Экзамен по модулю				6				14	6	0						2	6				14				
ПМ.03	<i>Приготовление, оформление подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	1	1	2				1	640	94	322	228	94	0	0	0	2	6	0	0	0	0	158	482	0	0
МДК.03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок							5	158	30	128	98	30								158					
МДК.03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				6				252	58	194	130	64										252			
УП.03	Учебная практика							6	108		0												108			
ПП.03	Производственная практика (зачтено)							6	108		0												108			
	Экзамен по модулю				6				14	6							2	6					14			
ПМ.04	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>	1	2	2					472	46	238	162	76	0	0	0	2	6	0	0	0	0	0	0	472	0
МДК.04.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков							7	152	20	132	92	40											152		
МДК.04.02.	Процесс приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков							7	126	20	106	70	36											126		
УП.04	Учебная практика							7	108		0													108		
ПП.04	Производственная практика							7	72		0													72		
	Экзамен по модулю				7				14	6	0						2	6						14		

ПМ. 05	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>	1	2	2	1	722	93	261	153	108	0	0	0	2	6	0	0	0	0	0	0	41	681	
МДК. 05.01.	Организация приговления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий		8		7	213	42	171	123	48												41	172	
МДК. 05.02.	Процесс приговления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий		8			135	45	90	30	60													135	
УП.05	Учебная практика			8		144		0															144	
ПП.05	Производственная практика			8		216		0															216	
ПП.05	Экзамен по модулю	8				14	6	0					2	6									14	
ВСЕГО		11	31	21	20	5832	377	3989	2085	1904	0	0	0	22	66	612	864	612	864	612	864	612	792	
																36	36	36	36	36	36	36	36	
ГИА	Государственная итоговая аттестация:					72																	2 нед.	
	<i>Защита выпускной квалификационной работы</i>					36																	1 нед.	
	<i>Демонстрационный экзамен</i>					36																	1 нед.	
Государственная (итоговая) аттестация													612	840	490	584	490	476	418	418				
1. Программа обучения по профессии															108	180		108	108	144				
1.1. Государственная итоговая аттестация															72	108	252	72	216					
Защита выпускной квалификационной работы												В												
Демонстрационный экзамен												С												
												Е		6	2	4	2	4	2	2				
												Г												
												О			18	6	12	6	12	6	6			
															6	12	6	12	6	6				
												Всего	5832	612	864	612	864	612	864	612	864	612	792	
															3	1	2	1	2	1	1			
														2	11	5	9	3	8	7	4			

* Примечание: количество дифференцированных зачетов и зачетов указано с учетом физической культуры