

СОГЛАСОВАНО

ООО "Проспект"

д.в.08.2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ-ВО "КТК"

Мальшев М.А.

2024г.

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

2г 10м

год начала подготовки по УП

2024г.

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		
									Всего учебных занятий	По учебным дисциплинам и МДК			По практике производственной и индивидуальный проект	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.
										Теоретическое обучение	лабораторно-практических занятий	Курсовых работ (проектов)				17 учеб.нед.	24 учеб.нежд.	17 учеб.нед.	17 учеб.нед.	14 учеб.нед.	19 учеб.нед.
1	2					5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	Всего по общеобразовательному циклу	3	10	3	9	1476	32	1420	680	740	0	0	0	6	18	612	864	0	0	0	0
ОД	Обязательные дисциплины	3	10	3	9	1476	32	1420	680	740	0	0	0	6	18	612	864	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	136	64	72				2	6	68	76				
ОД.05	Математика		2		1	232	0	232	110	122						96	136				
ОД.06	Физическая культура / Адаптивная физическая культура		2	1		72	0	72	2	70						34	38				
ОД.07	Основы безопасности и защита Родины		2		1	68	0	68	20	48						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	1	5	6	4	582	6	568	198	370	0	0	0	2	6	0	0	104	186	176	116
оп.00	Общепрофессиональный цикл	1	5	6	4	582	6	568	198	370	0	0	0	2	6	0	0	104	186	176	116
оп.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены				5	36		36	30	6											36
оп.02	Основы товароведения			5		36		36	20	16											36
оп.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			3		36		36	20	16								36			
оп.04	Экономические правовые основы профессиональной деятельности				6	32		32	24	8											32
оп.05	Основы калькуляции и учета	5				68	6	54	36	18				2	6						68

ОП.06	Охрана труда				4	42		42	28	14								42			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		4,6	3,5		124		124		124							34	48	18	24	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		6			36		36	18	18										36	
ОП.09	Физическая культура / Адаптивная физическая культура		4,6	3,5		124		124	2	122							34	48	18	24	
ОП.10	Современные технологии продуктов питания				4	48		48	20	28								48			
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ	5	8		7	2370	30	1364	896	468	0	0	0	10	30	0	0	508	678	436	748
ПМ.01	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>	1	2		2	504	6	274	166	108	0	0	0	2	6	0	0	224	280	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов		4		3	112		112	64	48							48	64			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов		4		3	162		162	102	60							68	94			
УП.01.	Учебная практика (зачтено)					144		0									108	36			
ПП.01	Производственная практика (зачтено)					72		0										72			
	Экзамен по модулю	4				14	6	0					2	6				14			
ПМ.02	<i>Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента</i>	1	2		2	654	6	352	250	102	0	0	0	2	6	0	0	84	240	92	238
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента		4		3	180		180	128	52							84	96			
МДК.02.02	Процесс приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента		6		5	172		172	122	50									92	80	
УП.02	Учебная практика (зачтено)					144		0										144			
ПП.02	Производственная практика (зачтено)					144		0												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			1	552	6	322	228	94	0	0	0	2	6	0	0	0	0	128	424
МДК.03.01.	Организация приговления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок					5	128		128	98	30										128	
МДК.03.02.	Процессы приговления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6				194		194	130	64											194
УП.03	Учебная практика (зачтено)						108		0													108
ПП.03	Производственная практика (зачтено)						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				266	6	180	118	62	0	0	0	2	6	0	0	0	0	216	50
МДК.04.01.	Организация приговления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		5				108		108	70	38										108	
МДК.04.02.	Процесс приговления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		5				72		72	48	24										72	
УП.04	Учебная практика (зачтено)						36		0												36	
ПП.04	Производственная практика (зачтено)						36		0													36
	Экзамен по модулю	6					14	6	0						2	6						14
ПМ.05	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>	1	1			2	358	6	236	134	102	0	0	0	2	6	0	0	200	158	0	0
МДК.05.01.	Организация приговления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий					3	106		106	66	40								106			
МДК.05.02.	Процесс приговления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий		4			3	130		130	68	62							58	72			
УП.05	Учебная практика (зачтено)						72		0									36	36			
ПП.05	Производственная практика (зачтено)						36		0										36			

ПП.05	Экзамен по модулю	8					14	6	0					2	6				14				
ГИА	Государственная итоговая аттестация:						36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36		
	Защита выпускной квалификационной работы						0														0		
	Демонстрационный экзамен						36														36		
	ВСЕГО	9	23	9	0	20	4428	68	3352	1774	1578	0	0	0	18	54	612	864	612	864	612	864	
																	36	36	36	36	36	36	
Государственная (итоговая) аттестация																							
Государственная итоговая аттестация Демонстрационный экзамен - 1 неделя	В С Е Г О	Дисциплин и МДК															596	824	468	512	562	390	
		учебной практики																		144	216	36	108
		производственной практики																		108			288
		преддипломной практики																					0
		ГИА																					36
		консультации																	6		4	2	6
		Экзамены																	18		12	6	18
		Самостоятельная работа																16	16		12	6	18
		Всего															4428	612	864	612	864	612	864
		Количество экзаменов																	3		2	1	3
Количество зачетов*																1	11	3	6	5	5		

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