

СОГЛАСОВАНО

Мер-повар Кориков Ф.И.
Мер-



30.06.2025



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ВО "КТК"

М.А. Малышев

Малышев М.А.

" 30 " июня 2025г.

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

код

Повар, кондитер

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

2025г.

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

[illegible]

[illegible]

ПП.02	Производственная практика (зачтено)					144		0												144	
	Экзамен по модулю	6				14	6	0					2	6						14	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	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	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	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	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента	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

|

Vertical line segment 1

Vertical line segment 2

|