СОГЛАСОВАНО

Шеф-повар Корнуков Ф.И.

30.06.2025

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ВО "КТК"

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 — 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** 2025г.

**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 образовательнойнагрузки | Учебная нагрузка обучающихся (час.) | | | | | | | | | | Распределение обязательной аудиторной нагрузки | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем | | | | | | | | | 1 курс | | 2 курс | | 3 курс | |
| | | | | | | | | | | По учебным дисциплинам и МДК | | | | | | | | 1 сем. | 2 сем. | 3 сем. | 4 сем. | 5 сем. | 6 сем. |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | 17 | 24 | 17 | 24 | 17 | 24 |
| | | Экзамены | Диф.зачеты | Зачеты | Курсовой проект | Друая форма контроля | | Самостоятельная учебная работа | Всего учебных занятий | Теоретическое обучение | лабораторно-практических занятий | Курсовых работ (проектов) | По практике производственной и | Индивидуальный проект | Консультации | Промежуточная аттестация | | 17 учебн.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*** | ***Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинеарных изделий разнообразного ассортимена*** | **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*** | ***Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок рказнообразного ассортименита*** | **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 разнообразного ассортимента | | 4 | | | 3 | **180** | | 180 | 128 | 52 | | | | | | | | 84 | 96 | | |
| МДК.02 .02 | Процесс приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного 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*** | ***Приготовление, оформлениеи подготовка к реализации холодных блюд, кулиарных 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 презеньации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | | | | **5** | **128** | | 128 | 98 | 30 | | | | | | | | | | 128 | |
| МДК. 03.02. | Процессы приговления, подготовки к реализации и презеньации 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 | 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

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ВСЕГО | 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