

Министерство промышленности и торговли Тверской области

Утверждаю

Директор

Викторова Оксана Владимировна



30.08.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Бежецкий промышленно-экономический колледж"
наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

повар = кондитер.

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

2г 10м

год начала подготовки по УП 2024

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Виды деятельности
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

59	ПП.01.01	Производственная практика			5	РП		час	216			216	нед		6		час				нед
60	ПП*																				
61																					
62	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю			6				6						6						
63		Всего часов по МДК							132			104									
64																					
65	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3		2				426	12	4	392	52	52							18
66																					
67	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4						66	6	2	52	26	26							6
68	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4						66	6	2	52	26	26							6
69	МДК*																				
70																					
71	УП.02.01	Учебная практика			4	РП	V	час	144			144	нед		4		час				нед
72	УП*																				
73																					
74	ПП.02.01	Производственная практика			6	РП		час	144			144	нед		4		час				нед
75	ПП*																				
76																					
77	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	6						6						6						
78		Всего часов по МДК							132			104									
79																					
80	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3		2				498	12	4	464	52	52							18
81																					
82	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4						66	6	2	52	26	26							6
83	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5						66	6	2	52	26	26							6
84	МДК*																				
85																					
86	УП.03.01	Учебная практика			5	РП	V	час	144			144	нед		4		час				нед
87	УП*																				
88																					
89	ПП.03.01	Производственная практика			6	РП		час	216			216	нед		6		час				нед
90	ПП*																				
91																					
92	ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6						6						6						

##	Учебная и производственная практики		час	1728			1728	нед		48	час				нед						
##	Учебная практика		час	720			720	нед		20	час				нед						
##	Концентрированная		час					нед			час				нед						
##	Распредоточенная		час	720			720	нед		20	час				нед						
##	Производственная практика		час	1008			1008	нед		28	час				нед						
##	Концентрированная		час	1008			1008	нед		28	час				нед						
##	Распредоточенная		час					нед			час				нед						
##	Государственная итоговая аттестация		час	36			36	нед		1	час				нед						
##	Защита выпускной квалификационной работы		час	36			36	нед		1	час				нед						
##	Проведение государственных экзаменов		час					нед			час				нед						
##	КОНСУЛЬТАЦИИ по О										12										
##	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП										28										
##	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	22		30				4428	228	40	3978	1557	657			182	28	612	42	568	470
##	Экзамены (без учета физ. культуры)																				
##	Зачеты (без учета физ. культуры)																				
##	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																				
##	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																				
##	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																				

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Экз	Комплексный экзамен	3	[3] МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
				[3] МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
2	Экз	Комплексный экзамен	4	[4] МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
				[4] МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
				[4] МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5] УП.03.01 Учебная практика
				[5] УП.04.01 Учебная практика
				[5] УП.05.01 Учебная практика

4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	ПП.02.01 Производственная практика
				[6]	ПП.03.01 Производственная практика
				[6]	ПП.04.01 Производственная практика
				[6]	ПП.05.01 Производственная практика

Пояснения		
Согласовано		

Код

Наименование ЦК