

Согласовано - дирекцией
ООО «ДонКолд» - управляющей
04.06.



Министерство общего и профессионального образования РО

Утверждаю
директор
Г.Н. Григорьева
30.05.2024



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

ГБПОУ РО "Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления"

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 Срок получения образования по ОП 3г 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

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь			Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль			Март				Апрель			Май				Июнь			Июль			Август																			
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сент - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31						
I																		К	К																																							
II					У	У	У	У	У								А	К	К							У	У	У	У	У							П	П	П	П	П	П								А	К	К	К	К	К	К	К	К
III					У	У	У	У			П	П	П	П			А	К	К							У	У	У	У	У							П	П	П	П	П	П								А	К	К	К	К	К	К	К	К
IV					У	У	У	У	У		П	П	П	П	П		А	К	К							У	У										П	П	П								А	Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

<input type="checkbox"/>	Обучение по циклам	<input type="checkbox"/> У	Учебная практика	<input type="checkbox"/>	Государственная итоговая аттестация
<input type="checkbox"/> А	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox"/> П	Производственная практика	<input type="checkbox"/> Г	Государственная итоговая аттестация
<input type="checkbox"/> К	Каникулы	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> *	Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп	
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика								
							Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.				
I	40	17	23	1		1									11	52	25	1
II	22	11	11	2	1	1	10	5	5	7		7			11	52		
III	18	8	10	2	1	1	9	4	5	12	4	8			11	52		
IV	22	6	16	2	1	1	7	5	2	8	5	3	2		2	43		
Всего	102	42	60	7	3	4	26	14	12	27	9	18	2	35	199			

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов				
				[4] 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
								[7] МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
								[7] МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

3	Экз	Комплексный экзамен	7		
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
				[3]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
5					