

Департамент образования и науки Кемеровской области

Утверждаю

Директор

Косенков Александр Андреевич



Приказ №326 от 31.08.2018

Цикловой методической комиссией
технологического профиля

Протокол № 1 от 30.08.2018

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное профессиональное образовательное учреждение "Новокузнецкий транспортно-технологический техникум"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

код

Повар, кондитер

наименование профессии

по программе базовой подготовки

Группа ПК-118

уровень образования основное общее образование

квалификация:

Повар, Кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС:

3г 10м

год начала подготовки по УГ

2018

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	УП.01.01 Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
				[3]	ПП.01.01 Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.03.01 Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
				[5]	ПП.03.01 Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.05.01 Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
				[6]	ПП.05.01 Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	УП.04.01 Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
				[7]	ПП.04.01 Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента