

114-513

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «Казанский  
торгово-экономический техникум  
Савченко Р.Ф.

2019 год

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного автономного профессионального  
образовательного учреждения  
«Казанский торгово-экономический техникум»  
по профессии среднего профессионального образования

**43.01.09 «Повар, кондитер»**

**по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих.**

Квалификация: повар, кондитер  
Форма обучения: очная  
Срок обучения – 3 года 10 мес.  
на базе основного общего образования  
Профиль: естественно-научный

**План учебного процесса по профессии -43.01.09 Повар, кондитер (третий год)**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестре/триместре)							
			максимальная	самостоятельная учебная нагрузка	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс		
					всего занятий	аудиторные занятия	лаб. и прак. занятий	курсовых работ (проект)	I сем. 17 нед.	II сем. 22 нед. + 1 нед. Сессия	III сем. 16 нед.+ 1 нед. сессия	IV сем. 16 нед.+1 нед. УП+ 5 нед.ПП+2 нед.сессия	V сем. 11 нед.+2 нед.УП+ 3 нед.ПП+1 сессия	VI сем. 9,5 нед.+1 нед. УП+ 12 нед. ПП+ 1,5 нед. сессия	VII сем. 10,5 нед.+ 2 нед.УП+ 4 нед.ПП+ 0,5 нед. сессия	VIII сем. 8 нед.+1 нед.УП+ 12 нед.ПП+ 1 нед. сессия
	<b>Промежуточная аттестация</b>															
	<b>Общеобразовательный цикл</b>	3 Э/ 15 ДЗ	3078	1026	2052	832	1220	0	612	792	420	228	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	Э	159	53	106	64	42		50	56						
ОУД.02	Литература	Дз	267	89	178	118	60		82	96						
ОУД.03	Иностранный язык	Дз, ДЗ	336	112	224	0	224		62	74	38	50				
ОУД.04	Математика алгебра начало анализа, геометрия	Дз, Э	429	143	286	70	216		60	82	72	72				
ОУД.05	История	ДЗ, Дз	291	97	194	122	72		48	70	36	40				
ОУД.06	Физическая культура	ДЗ, ДЗ	318	106	212	2	210		44	56	46	66				
ОУД.07	ОБЖ	ДЗ, Дз	162	54	108	88	20		36	36	36					
ОУД.08	Информатика	Дз, ДЗ	303	101	202	52	150		74	42	86					
ОУД.09	Обществознание	ДЗ	198	66	132	120	12		56	76						
ОУД.10	Право	ДЗ	150	50	100	72	28		40	60						
ОУД.11	Естествознание	Дз, Э	342	114	228	124	104		30	112	86					
ОУД.12	Родная литература	Э	123	41	82	0	82		30	32	20					
ОП.00	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	2 Э/ 10 ДЗ	1346	462	884	412	472	0	0	0	118	268	118	104	96	180
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	153	51	102	84	18					102				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Э	153	51	102	84	18					82	20			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э	141	47	94	74	20				42	52				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	81	27	54	26	28						24	30		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	90	30	60	26	34					32	28			
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	114	38	76	36	40				76					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	108	36	72	0	72									72
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	54	18	36	10	26					36				
ОП.09	Физическая культура	ДЗ, ДЗ	80	40	40	0	40					16	24			
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	108	36	72	30	42									72
ОП.11	Основы рисования и лепки	ДЗ	48	16	32	10	22					18	14			
ОП.12	Организация обслуживания в ПОП	ДЗ	108	36	72	32	40						42	30		
ОП.13	Татарский язык в профессиональной деятельности	Э	108	36	72	0	72							36	36	
П.00	<b>Профессиональный цикл</b>	10 Э/ 15 ДЗ	1536	512	1024	518	506	0	0	0	38	80	278	238	282	108
ПМ.00	<b>Профессиональные модули</b>	10 Э/ 15 ДЗ	1536	512	1024	518	506	0	0	0	38	80	278	238	282	108
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Эж	177	59	118	60	58	0	0	0	38	80	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	57	19	38	20	18				38					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	120	40	80	40	40					80				
УП.01	Учебная практика	ДЗ			36								36			
ПП.01	Производственная практика	ДЗ			180								180			

ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Эк	360	120	240	122	118	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0								
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	57	19	38	20	18									38										
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	303	101	202	102	100									202										
УП.02	Учебная практика	ДЗ			72											72										
ПП.02	Производственная практика	ДЗ			360											108	252									
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Эк	255	85	170	86	84	0	0	0	0	0	0	0	0	38	132	0	0							
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	57	19	38	20	18									38										
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	198	66	132	66	66										132									
УП.03	Учебная практика	ДЗ			36												36									
ПП.03	Производственная практика	ДЗ			180												180									
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Эк	228	76	152	76	76	0	0	0	0	0	0	0	0	0	106	46	0							
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	57	19	38	20	18										38									
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Э	171	57	114	56	58										68	46								
УП.04	Учебная практика	ДЗ			36													36								
ПП.04	Производственная практика	ДЗ			144													144								
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Эк	516	172	344	174	170	0	0	0	0	0	0	0	0	0	236	108								
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	57	19	38	20	18											38								
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	459	153	306	154	152											198	108							
УП.05	Учебная практика	ДЗ			72													36	36							
ПП.05	Производственная практика	ДЗ			432														432							
	<b>ВСЕГО</b>		<b>2882</b>	<b>974</b>	<b>1908</b>	<b>930</b>	<b>978</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>156</b>	<b>348</b>	<b>396</b>	<b>342</b>	<b>378</b>	<b>288</b>										
ГИА	Государственная итоговая аттестация	72																72								
Консультации Государственная итоговая аттестация I I Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена			<b>Всего</b>				<b>Дисциплины и МДК</b>																			
									Учебной практики		0		0		0		36		72		36		72		36	
									Производство прак/преддип. прак		0		0		0		180		108		432		144		432	
									Дифф. зачетов		0		10		5		5		5		5		5		5	
									Экзамены		0		1		1		4		2		3		2		2	