118-537

УТВЕРЖДАЮ

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

2020 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

Индекс	Наименование циклоп, дисциплии, профессиональных молулей, МДК, практик	Форма промежуточи ой яттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательной (лудиторной) нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (чис. и семестр/триместр)								
				E	Обязательная аудиторная				1 6	урс	_ I	I курс	11	П курс	IV ĸ	урс		
			максимальная	самостоятельная учебная нагрузка	всего Занятнй	а т.ч. аудитори лаб. и ые практ.зан заиятия ятий		курсовых работ (проектов)	I сем. 17 нед.	II сем. 22 нед. + 2 нед. Сессия	III сем. 16 нед.+ 1	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		
	Промежуточная аттестация					JANATHA	A. III	(просктов)		-								
	Общеобразовательный цикл	3 Э/ 14 ДЗ	3078	1026	2052	872	1180	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	Икостранный язык	Дз. ДЗ	336	112	224	0	224		42	54	66	62						
ОУД.04	Математика: алгебра начала математического	Дз,Э	429	143	286	70	216		90	96	100							
	анализа, геометрия				184				48									
ОУД.05 ОУД.06	История	Д3, Д3 Д3, Д3	276 318	106	212	112	72		48		46 56							
ОУД.06	Физическая культура ОБЖ	Д3, Д3	162	54	108	88	212		36	-	36							
ОУД.07		Дз.Дз	303	101	202	80	122		44		56				_			
ОУД 08	Информатика Обществознание (вкл. экономику и право)	Д3,Д3	273	91	182	160	22		44		60							
ОУД 10	Химия	3	258	86	172	100	72		80		00							
ОУДЛІ	Биология	Дз	174	58	116	- 80	36		50									
ОУД.11	Родная литература	3	123	41	7 (82)	0	82			82						6		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	2 Э/ 10 ДЗ	1346	462	-884	420	464	0		0	118	268	118	104	96	180		
	Основы микробиологии, физиологии питания,										* 10			104	,,,	100		
ΟΠ 01	санитарии и гиены	ДЗ	153	51	102	84	18					102						
ОП 02	Основы товаропедения продольственных товаров	Э	153	51	102	84	18					82	20			1		
ОП 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3	141	47	94	74	20				42	52						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	дз	81	27	į 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	44	32				76							
ОП 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	108	36	72	0	72			-	T 1 (1)					72		
OU 08	Безопасность жизнедеятельности	Д3	54	18	36	10	26				1000		36					
ОП 09	Физическая культура	Л3. Д3	80	40	40	0	40						20	20				
011 10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	108	36	72	30	42				1 10					72		
ОП 11	Основы рисовония и лепки	ДЗ	48	16	32	10	22				1		14.	18				
ОП 12	Организация обслуживания в ПОП	ДЗ	108	36	72	32	40							42	30			
ОП.13	Татарский язык в профессиональной деятельности	3	108	36	72	0	72					7			36	36		
11.00	Профессиональный цикл	10 Э/ 15 ДЗ	1536	512	1024	518	506	0	0	0	38	80	278	238	282	108		
TM1.00	Профессиональные модули	10 Э/ 15 ДЗ	1536	512	1024	518	506	0	0	0	38	80	278	238	282	108		
IIM.01	Приготовление и поготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнобрязного ассортимента	Эк	177	59	118	60	58	0	О	o	38	80	o	0	0	0		
МДК.01.01_	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулипарных полуфабрикатов	дз	57	19	38	20	18		-7		38							
МДК.01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации куликарных полуфабрикатов	Э	120	40	80	40	40		-			80						
УП.01	Учебная практика	ДЗ			36		-				12.17	36						
ПП 01	Производственная практика	дз			180						14-11	180						

			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·						ALC: NO STATE OF THE PARTY OF T							
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготопка к реализация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Эк	360	120	240	122	118			0 0	a	0	740	V.		
МДК.02.01.	Организация приготовления, подгтовка 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 презептации горячих блюд. кулинарных изделии, закусок	Э	303	101	202	102	100						202			
УП.02	Учебная практика	ДЗ			72								72		1	
ПП.02	Производственная практика	дз			360	-						1-11-11	108			
		A-	1.													
пм.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Эк	255	85	170	86	84	() (0	0	0	38	132	0	a
МДК,03,01,	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации колодных блюд, кулинарных ихделий, закусок	. ДЗ	57	19	38	20	18						38			
МДК.03,02.	Процессы приготовления, подготовки к реализании и презентации колодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	198	66	132	2 66	66							132		
УП.03	Учебная практика	ДЗ			36									36		
UU 03	Производственная практика	Д3			180									180		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодиых и горячих сладких блюд, десертов, налитков разнообразного ассортимента	Эк	228	76	. 1 52	÷ 1° 76	76	() (0	0	0	0	106	46	ر و
МДК 04 01	Организания 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	
λU 04	Учебная практика	Д3			36										36	
TIT 04	Производственная практика	Д3			144										144	
IIM.05	Приготовление, оформление и подготовка к режинзации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Эк	516	172	344	174	170	O	a	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 приготовдения, подготовки к редлизации удебобудочных, мучных кондитерских изделий	Э	459	153	306	154	152				A.				198	108
УПL05	Учебная практика	ДЗ			72										36	36
ITI 05	Производственная практика	Д3			432											432
	BCELO		2882	974	1908	938	970	0	0	0	156	348	396	342	378	288
ГИА	Государственная итоговая аттестация	72														72
			<u> </u>				Дисцип.	лиси МДК								
	Консультации Госулорственная итоговая аттестация 11 Выпускизя квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена						Учебной прктики		0	0	0	36	72	36		
Государствен	ная итоговая аттестация	юго экзамена			Beero		Учебно	й прктики	0	0	0	36	72	36	72	36
Государствен	ная итоговая аттестация	юго экзамена			Beero		Произво предл	одств.прак/ цип.прак	0	0	0	180	108	432	144	432
Государствен	ная итоговая аттестация	юго экзамена			Всего		Произво преді Дифф	удств.праж					-			

.