

ЛК-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 циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)							
			минимальная	самостоятельная учебная нагрузка	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс		
					всего занятий	аудиторные занятия	лаб. и прак. занятий	курсовых работ (проектов)	I сем. нед.	II сем. 22 нед. + 2 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
Промежуточная аттестация																
	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	Иностранный язык	Дз, ДЗ	336	112	224	0	224		42	54	66	62				
ОУД.04	Математика: алгебра начала математического анализа, геометрия	Дз, Э	429	143	286	70	216		90	96	100					
ОУД.05	История	ДЗ, Дз	276	92	184	112	72		48	40	46	50				
ОУД.06	Физическая культура	ДЗ, ДЗ	318	106	212	0	212		44	56	56	56				
ОУД.07	ОБЖ	ДЗ, Дз	162	54	108	88	20		36	36	36					
ОУД.08	Информатика	Дз, ДЗ	303	101	202	80	122		44	42	56	60				
ОУД.09	Обществознание (вкл. экономику и право)	ДЗ, ДЗ	273	91	182	160	22		46	76	60					
ОУД.10	Химия	Э	258	86	172	100	72		80	92						
ОУД.11	Биология	Дз	174	58	116	80	36		50	66						
ОУД.12	Родная литература	Э	123	41	82	0	82			82						
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	2 Э/ 10 ДЗ	1346	462	884	420	464	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	44	32				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						20	20		
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					14		18		
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	Профессиональный цикл	10 Э/ 15 ДЗ	1536	512	1024	518	506	0	0	0	38	80	278	238	282	108
ПМ.00	Профессиональные модули	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	Эк	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				

