

№ ПК-556
ПК-554

УТВЕРЖДАЮ

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

2021 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 Певар, 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) | | | | | | | |
|----------------------------------|---|--------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|-------------------------|--------------------|----------------------|---------------------------|-------------|---|----------------------------------|---|---|---|--|---|------------|
| | | | максимальная | самостоятельная учебная нагрузка | Обязательная аудиторная | | | | I курс | | II курс | | III курс | | IV курс | | |
| | | | | | всего занятий | аудиторные занятия | лаб. и прак. занятия | 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 | | | | | | | |
| Общепрофессиональный цикл | | | 2 Э/ 10 ДЗ | 1346 | 462 | 884 | 420 | 464 | 0 | 0 | 0 | 118 | 230 | 156 | 104 | 96 | 180 |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | ДЗ | 153 | 51 | 102 | 84 | 18 | | | | | 64 | 38 | | | | |
| 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 | |
| Профессиональный цикл | | | 10 Э/ 15 ДЗ | 1536 | 512 | 1024 | 518 | 506 | 0 | 0 | 0 | 38 | 118 | 240 | 238 | 282 | 108 |
| Профессиональные модули | | | 10 Э/ 15 ДЗ | 1536 | 512 | 1024 | 518 | 506 | 0 | 0 | 0 | 38 | 118 | 240 | 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 | 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 | | | | | |