



№ 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	в т.ч.			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	
аудиторные занятия	лаб. и прак. занятия	курсовых работ (проектов)															
<b>Промежуточная аттестация</b>																	
<b>Общеобразовательный цикл</b>			<b>3 Э/ 14 ДЗ</b>	<b>3078</b>	<b>1026</b>	<b>2052</b>	<b>872</b>	<b>1180</b>	<b>0</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>420</b>	<b>228</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
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						
<b>Общепрофессиональный цикл</b>			<b>2 Э/ 10 ДЗ</b>	<b>1346</b>	<b>462</b>	<b>884</b>	<b>420</b>	<b>464</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>118</b>	<b>230</b>	<b>156</b>	<b>104</b>	<b>96</b>	<b>180</b>
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	
<b>Профессиональный цикл</b>			<b>10 Э/ 15 ДЗ</b>	<b>1536</b>	<b>512</b>	<b>1024</b>	<b>518</b>	<b>506</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>38</b>	<b>118</b>	<b>240</b>	<b>238</b>	<b>282</b>	<b>108</b>
<b>Профессиональные модули</b>			<b>10 Э/ 15 ДЗ</b>	<b>1536</b>	<b>512</b>	<b>1024</b>	<b>518</b>	<b>506</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>38</b>	<b>118</b>	<b>240</b>	<b>238</b>	<b>282</b>	<b>108</b>
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				