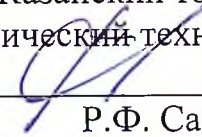


Утверждаю
Директор ГАПОУ «Казанский торгово-
экономический техникум»



Р.Ф. Савченко
«1» 09 2020 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Адаптированной образовательной программы профессионального обучения по рабочей профессии «Повар»

(для лиц, не имеющих основного общего или среднего общего образования по профессии «Повар» из числа выпускников школ-интернатов для детей с ограниченными возможностями здоровья)

Квалификация: «Повар»

Срок обучения: 1 год 10 месяцев
Форма обучения: очная

Казань, ____

2. План учебного процесса по профессии «...»

№	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)		Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам			
			Всего	В том числе лаб. и практ. занятий	1 курс		2 курс	
					1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.
					кол-во недель		кол-во недель	
	Недельная нагрузка							
ЦСА.01	Социальная адаптация и основа социально-правовых знаний	-, ДЗ	32	0	16	16	0	0
ЦСА.02	Сервировка стола	ДЗ	36	10	0	0	36	0
ЦСА.03	Основы профессионального творчества	ДЗ	108	44	0	0	34	74
ЦСА.04	Основы компьютерной грамотности	-, ДЗ	46	24	26	20	0	0
ЦСА.05	Психология личности и профессиональное самоопределение	-, З	32	4	0	32	0	0
ЦСА.06	Безопасность жизнедеятельности	-, ДЗ	54	10	30	24	0	0
ЦСА.07	Физическая культура	-, ДЗ, -, ДЗ	126	126	30	32	32	32
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		156	26	86	36	34	0
ОП.01	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	-, ДЗ	72	2	36	36	0	0
ОП.02	Оборудование предприятий ОП	З	34	10	34	0	0	0
ОП.03	Основы калькуляции и учета	ДЗ	34	10	0	0	34	0
ОП.04	Охрана труда	З	16	4	16	0	0	0

ПМ.00	Профессиональный цикл		1750	120	322	530	374	324
ПМ.01	Обработка сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов	Эк						
МДК.01.0 1	Обработка сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов	-, ДЗ, ДЗ, Э	476	120	82	200	90	44
УП.01	Учебная практика	-, ДЗ, -, ДЗ	900		210	210	180	330
ПП.01	Производственная практика	-, ДЗ, -, ДЗ	150		0	60	0	90
ПМ.02	Основы приготовления хлебобулочных и мучных изделий из теста	Эк						
МДК.02.0 1	Приготовление полуфабрикатов из теста	ДЗ	20	0	20	0	0	0
МДК.02.0 2	Технология приготовления хлебобулочных и мучных изделий из теста	ДЗ	84	0	10	30	44	0
УП.01	Учебная практика	ДЗ	90		0	30	60	0
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	60		0	0	0	60
	ВСЕГО		2340		510	690	510	630
ИА.00	Итоговая аттестация							2 нед.
Консультации 4 часа в год на одного обучающегося. Итоговая аттестация: квалификационный экзамен			Всего часов	Дисциплины и МДК	300	374	270	210
				УП	210	240	240	330
				ПП	0	60	0	150
				Экзамены	0	0	0	3

	13	0	8	6	4
Зачет		1	1	0	0