

Министерство образования и науки Республики Татарстан

Утверждаю  
Директор ГАПОУ "НТТ"

В.С. Суворов

Педагогическим советом  
Протокол № 7 от 14.06.2022

14.06.2022

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
ГАПОУ "Набережночелнинский технологический техникум"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

*код*

*наименование профессии*

основное общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение*

квалификация:

Повар, кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2022

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

## Виды деятельности

приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента



УП*																										
ПМ.04	Производственная практика Приготовлении, оформлении и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента																									
ПМ*																										
ПМ.04.0К	Классификационный экзамен																									
Всего часов по МДК																										
ПМ.05	Приготовлении, оформлении и подготовка к реализации сладобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента																									
МДК.05.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации сладобулочных мучных кондитерских изделий																									
МДК.05.02	Украска и дизайн мучных кондитерских изделий																									
МДК*																										
УП.05	Учебная практика Приготовлении, оформлении и подготовке к реализации сладобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента																									
УП*																										
ПМ.05	Производственная практика Приготовлении, оформлении и подготовке к реализации сладобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента																									
ПМ*																										
ПМ.05.0К	Классификационный экзамен																									
Всего часов по МДК																										
ПМ.06	Приготовлении кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни																									
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента																									
МДК*																										
УП.06	Учебная практика Приготовлении кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни																									
УП*																										
ПМ.06	Производственная практика Приготовлении кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни																									
ПМ*																										
ПМ.06.0К	Классификационный экзамен																									
Всего часов по МДК																										
ПМ*																										
Учебная и производственная практика																										
Учебная практика																										
Концентрационная																										
Распределительная																										
Производственная практика																										
Концентрационная																										
Распределительная																										
Государственная экзамены аттестация																										
Защита выпускной квалификационной работы																										
Проведение государственных экзаменов																										
КОУСУЛЬТАВНИ по О																										
КОУСУЛЬТАВНИ по ПП																										
ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ																										
Эксперты (без учета факт. культуры)																										
Защита (без учета факт. культуры)																										
Дифф. защиты (без учета факт. культуры)																										
Курсовые проекты (без учета факт. культуры)																										
Курсовые работы (без учета факт. культуры)																										
Контрольные работы (без учета факт. культуры)																										

5163 741