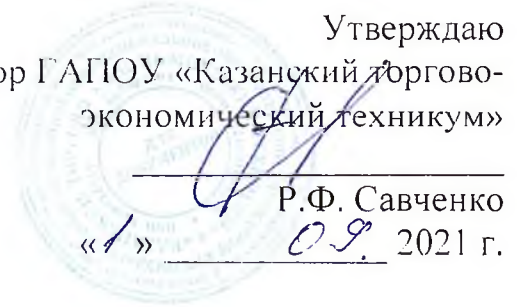


чр ПКГ - 564

Утверждаю  
Директор ГАПОУ «Казанский торгово-  
экономический техникум»



Р.Ф. Савченко  
«1» 09. 2021 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, 2021

2. план учебного процесса по профессии «Повар», 1 год 10 месяцев

№	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	20	26	0	0	
ЦСА.05	Психология личности и профессиональное самоопределение	- 3	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		120	26	68	18	34	0	
ОП.01	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	- ДЗ	36	2	18	18	0	0	
ОП.02	Оборудование предприятий ОП	3	34	10	34	0	0	0	
ОП.03	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	34	10	0	0	34	0	
ОП.04	Охрана труда	3	16	4	16	0	0	0	

<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		1786	120	346	542	374	524	
<b>ПМ.01</b>	<b>Обработка сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов</b>	Эк							
МДК.01.0 1	Обработка сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов	-, ДЗ, ДЗ, Э	242	54	56	52	90	44	
УП.01	Учебная практика	-, ДЗ, -, ДЗ	1140		270	360	180	330	
ПП.01	Производственная практика	-, ДЗ, -, ДЗ	150		0	60	0	90	
<b>ПМ.02</b>	<b>Основы приготовления хлебобулочных и мучных изделий из теста</b>	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	0	40	44	0	
УП.01	Учебная практика	ДЗ	90		0	30	60	0	
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	60		0	0	0	60	
	<b>ВСЕГО</b>		2340		510	690	510	630	
<b>ИА.00</b>	<b>Итоговая аттестация</b>							2 нед.	
Консультации 4 часа в год на одного обучающегося. Итоговая аттестация: квалификационный экзамен				Всего часов	Дисциплины и МДК	240	240	270	210
					УП	270	390	240	330
					ПП	0	60	0	150
					Экзамены	0	0	0	3

		ИЗ				
		Зачет	1	6	5	5
			2	1	0	0