

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики
«Ядринский агротехнический техникум»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

УТВЕРЖДАЮ
Директор Ядринского агротехнического техникума
Минобразования Чувашии
О.В.Паликин
«_____» _____ 2018 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар
Кондитер
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 3 г.10 мес.
на базе основного общего образования
начало подготовки 2018 г.

Учебный план 43.01.09 Повар, кондитер. 3г.10мес.

Индексы	Наименование циклов, дисциплин, ПМ, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					График изучения дисциплин											
			4	5	Обязательная аудиторная			1 курс			2 курс			3 курс			4 курс		
					Всего занятий	в т.ч.		1 сем	2 сем	Всего за 1 курс	3 сем	4 сем	Всего за 2 курс	5 сем	6 сем	Всего за 3 курс	7 сем	8 сем	Всего за 4 курс
						Лекций, уроков	Лаб. и прак. занятий												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ОО	Общеобразовательная подготовка				2052														
ОУД	Базовые дисциплины				1658					724			510			424			
ОУД.01	Русский язык и литература. Русский язык	Э			84			36	14	50	34		34						
ОУД.01	Русский язык и литература. Литература	ДЗ			216			36	64	100	32	84	116						
ОУД.02	Родная литература	ДЗ			70									30	40	70			
ОУД.03	Иностранный язык	ДЗ			178			24	54	78	30	32	62	38		38			
ОУД.04	История	ДЗ			170			32	42	74	30	66	96						
ОУД.05	Обществознание (включая экономику и право)	ДЗ			170									40	130	170			
ОУД.06	Математика	Э			258			64	98	162	30	66	96						
ОУД.07	Физика	ДЗ			108			40	32	72	36		36						
ОУД.08	Физическая культура	ДЗ			288			52	56	108	30	40	70	30	44	110			
ОУД.09	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ			80			18	62	80									
ОУД.10	Астрономия	ДЗ			36									36		36			
	Профильные дисциплины				394					218			176			36			
ОУД.12	Информатика и ИКТ	ДЗ			110			70		70	40		40						
ОУД.13	Химия	Э			170			14	56	70	32	68	100						
ОУД.14	Биология	ДЗ/ДЗ			114			34	44	78				36		36			
	Профессиональная подготовка																		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				492					142			90			80			180

ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ		42			42		42								
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ		90						90	90						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ		100			22	78	100								
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ		32											32		32
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ		36								36		36			
ОП.06	Охрана труда	ДЗ		36												36	36
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ		44									44	44			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ		36											36		36
ОП.09	Физическая культура	ДЗ		40											20	20	40
ОП.10	Адаптационная дисциплина «Деловое общение и культура речи»	З		36											36		36
ПМ.00	Профессиональные модули																
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Эк		426					318			108					
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Э		64	24	40	64		64								
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э		146	86	60	146		146								

УП.01	Учебная практика	ДЗ			108			36	72	108								
ПП.01	Производственная практика	ДЗ			108						108		108					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Эк			724						140	404	544	180		180		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий закусок	Э			68	34	34				68		68					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий закусок	Э			260	136	124					260	260					
УП.02	Учебная практика	ДЗ			216						72	144	216					
ПП.02	Производственная практика	ДЗ			180									180		180		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Эк			622									192	430	622		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Э			66	46	20							66		66		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Э			196	108	88							54	142	196		

	мучных кондитерских изделий																	
УП.05	Учебная практика	ДЗ			216											18	198	216
ПП.05	Производственная практика	ДЗ			216												216	216
ПА	Промежуточная аттестация				96				12			30			24			30
ГИА	Государственная итоговая аттестация				72													72
Всего					5724				1414			1422			1430			1458
Консультация на учебную группу по 4 часа на каждого обучающегося в год					Всего	Учебная практика	684	19н	108			216			144			216
						Производственная практика	1044	29н			108			396			324	
						Экзаменов			2		5			4			5	
						Диф. зачетов			11		9			11			8	
						Зачетов					1			1			1	