МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «НТТ»
_____ / В.С. Суворов
«15» июня 2020 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 «Повар, кондитер»

по программе базовой подготовки

Квалификация	*повар-кондитер*
Форма обучения	*очная*
Нормативный срок обучения	*3 года 10 месяцев*
На базе	*основного общего образования*
Профиль	*социально-экономический*

2020

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «НТТ»
____________ / В.С. Суворов
«15» июня 2020 г.

Учебный план
по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер"
квалификация: "Повар, кондитер"

Индекс (1)	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик (2)	Экзамены (3)	Зачеты (4)	Дифф. зачеты (5)	Курсовые проекты (6)	Курсовые работы (7)	Другие (8)	Максимальная (9)	Самост. (с.р.+и.п.) (11)	Консультации (13)	Обязательная: Всего (14)	в том числе: Лекции, уроки (16)	Пр. занятия (17)
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)												
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	8	3	16				2160		108	2052	630	1422
ОДБ	Базовые дисциплины	8	3	16				2160		108	2052	630	1422
ОУД 01	Русский язык	23						142		19	123	50	73
ОУД 02	Литература			23				191		13	178	70	108
ОУД 03	Иностранный язык	4		12				265		19	246		246
ОУД 04	Математика	24		1				346		16	330	132	198
ОУД 05	История			23				166		10	156	61	95
ОУД 06	Физическая культура		1-3	4				246			246	4	242
ОУД 07	Основы безопасности жизнедеятельности			23				123			123	50	73
ОУД.08	Астрономия			4				35			35	14	21
ОУД.09	Химия	4		2				257		11	246	100	146
ОУД.10	Биология	3		2				135		12	123	50	73
ОУД.11	Информатика	3		2				131		8	123	49	74
ОУД.12	Родной язык			23				123			123	50	73
*													
ОДП	Профильные дисциплины												
*													
ПОО	Предлагаемые ОО												
*													
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	9	3	30				3672	326	66	3280	688	1332
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	3	3	7				828	67	18	743	179	564
ОП.01	Основы товароведения продовольственных товаров			3				47	9		38	15	23
ОП.02	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			4				87	7		80	32	48
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			6				128	15		113	46	67
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности			8				74	6		68	28	40
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности			8				50	10		40	16	24
ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности	68						233	20	12	201		201
ОП.07	Основы калькуляции и учета	5						66		6	60	24	36
ОП.08	Этика и психология профессиональной деятельности			8				35			35	14	21
ОП.09	Физическая культура		5-7	8				108			108	4	104
*													
ПЦ	Профессиональный цикл	6		23				2844	259	48	2537	509	768
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1		4				425	34	12	379	94	141
МДК.01.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4				157	14	6	137	54	83
МДК.01.02	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			4				124	20	6	98	40	58
МДК*													
УП.01.01	Учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			3	РП		час	72			72	нед	2
УП*													
ПП.01.01	Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			4	РП		час	72			72	нед	2
ПП*													
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	4											
	Всего часов по МДК							281			235		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1		4				673	79	12	582	131	199
МДК.02.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			5				209	40	6	163	66	97
МДК.02.02	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			6				212	39	6	167	65	102
МДК*													
УП.02.01	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			5	РП		час	144			144	нед	4
УП*													
ПП.02.01	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			6	РП		час	108			108	нед	3
ПП*													
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	6											
	Всего часов по МДК							421			330		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1		4				517	60	6	451	77	122
МДК.03.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			6				118	29		89	33	56
МДК.03.02	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			6				147	31	6	110	44	66
МДК*													
УП.03.01	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			6	РП		час	108			108	нед	3
УП*													
ПП.03.01	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			6	РП		час	144			144	нед	4
ПП*													
ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	6											
	Всего часов по МДК							265			199		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1		4				405	31	6	368	76	112
МДК.04.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков			6				116	20		96	38	58
МДК.04.02	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков			7				109	11	6	92	38	54
МДК*													
УП.04.01	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			7	РП		час	108			108	нед	3
УП*													
ПП.04.01	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			7	РП		час	72			72	нед	2
ПП*													
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	7											
	Всего часов по МДК							225			188		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1		4				552	34	6	512	88	136
МДК.05.01	Процессы приготовление, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий			7				131	19		112	44	68
МДК.05.02	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			8				133	15	6	112	44	68
МДК*													
УП.05.01	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			8	РП		час	144			144	нед	4

Распределение по курсам и семестрам (Курс 1: Семестр 1 — 17 нед, Семестр 2 — 24 нед; Курс 2: Семестр 3 — 15 (2) нед, Семестр 4 — 20 (4) нед)

Индекс	С1 Максим.	С1 Самост.	С1 Консульт.	С1 Обязательная	С1 Лекции, уроки	С1 Пр.занятия	С2 Максим.	С2 Самост.	С2 Консульт.	С2 Обязательная	С2 Лекции, уроки	С2 Пр.занятия	С3 Максим.	С3 Самост.	С3 Консульт.	С3 Обязательная	С3 Лекции, уроки	С3 Пр.занятия	С4 Максим.	С4 Самост.	С4 Консульт.	С4 Обязательная	С4 Лекции, уроки	С4 Пр.занятия
Итого час/нед	36			34			36			34			36			34.65			36			31.38		
ОД	612		34	578	170	408	864		48	816	261	555	443		14	429	145	284	241		12	229	54	175
ОДБ	612		34	578	170	408	864		48	816	261	555	443		14	429	145	284	241		12	229	54	175
ОУД 01	39		5	34	14	20	56		8	48	20	28	47		6	41	16	25						
ОУД 02	56		5	51	20	31	80		8	72	28	44	55			55	22	33						
ОУД 03	73		5	68		68	104		8	96		96	33			33		33	55		6	49		49
ОУД 04	107		5	102	40	62	152		8	144	58	86	35			35	14	21	52		3	49	20	29
ОУД 05	55		4	51	20	31	78		6	72	28	44	33			33	13	20						
ОУД 06	68			68	2	66	96			96		96	32			32	2	30	50			50		50
ОУД 07	34			34	14	20	48			48	20	28	41			41	16	25						
ОУД.08																			35			35	14	21
ОУД.09	72		4	68	28	40	100		4	96	38	58	36			36	14	22	49		3	46	20	26
ОУД.10	38		4	34	14	20	52		4	48	20	28	45		4	41	16	25						
ОУД.11	36		2	34	4	30	50		2	48	29	19	45		4	41	16	25						
ОУД.12	34			34	14	20	48			48	20	28	41			41	16	25						
ПП													169	9		160	35	53	623	81	18	524	152	228
ОПЦ													47	9		38	15	23	87	7		80	32	48
ОП.01													47	9		38	15	23						
ОП.02																			87	7		80	32	48
ПЦ													122			122	20	30	536	74	18	444	120	180
ПМ.01													122			122	20	30	303	34	12	257	74	111
МДК.01.01													50			50	20	30	107	14	6	87	34	53
МДК.01.02																			124	20	6	98	40	58
УП.01.01	час				нед		час				нед		час			72	нед	2	час				нед	
ПП.01.01	час				нед		час				нед		час				нед		час			72	нед	2
ПМ.02																			233	40	6	187	46	69
МДК.02.01																			161	40	6	115	46	69
УП.02.01	час				нед		час				нед		час				нед		час			72	нед	2
ПП.02.01	час				нед		час				нед		час				нед		час				нед	
УП.03.01	час				нед		час				нед		час				нед		час				нед	
ПП.03.01	час				нед		час				нед		час				нед		час				нед	
УП.04.01	час				нед		час				нед		час				нед		час				нед	
ПП.04.01	час				нед		час				нед		час				нед		час				нед	
УП.05.01	час				нед		час				нед		час				нед		час				нед	

Распределение по курсам и семестрам (Курс 3: Семестр 5 — 13 (4) нед, Семестр 6 — 15 (9) нед; Курс 4: Семестр 7 — 9 (8) нед, Семестр 8 — 14 (8) нед); Максимальная учебная нагрузка

Индекс	С5 Максим.	С5 Самост.	С5 Консульт.	С5 Обязательная	С5 Лекции, уроки	С5 Пр.занятия	С6 Максим.	С6 Самост.	С6 Консульт.	С6 Обязательная	С6 Лекции, уроки	С6 Пр.занятия	С7 Максим.	С7 Самост.	С7 Консульт.	С7 Обязательная	С7 Лекции, уроки	С7 Пр.занятия	С8 Максим.	С8 Самост.	С8 Консульт.	С8 Обязательная	С8 Лекции, уроки	С8 Пр.занятия	ЦК	Обяз. часть	Вар. часть
Итого час/нед	36			33.29			36			31.17			36			33.06			36			33					
																										62.75%	37.25%
ПП	612	40	6	566	131	291	864	98	18	748	141	283	612	44	6	562	84	190	792	54	18	720	145	287		2304	1368
ОПЦ	212	3	6	203	48	155	155	16	6	133	24	109	84	14		70	2	68	243	18	6	219	58	161		324	504
ОП.01																										47	
ОП.02																										42	45
ОП.03	56	3		53	22	31	72	12		60	24	36														48	80
ОП.04																			74	6		68	28	40		29	45
ОП.05																			50	10		40	16	24		50	
ОП.06	60			60		60	51	4	6	41		41	70	14		56		56	52	2	6	44		44			233
ОП.07	66		6	60	24	36																					66
ОП.08																			35			35	14	21			35
ОП.09	30			30	2	28	32			32		32	14			14	2	12	32			32		32		108	
ПЦ	400	37		363	83	136	709	82	12	615	117	174	528	30	6	492	82	122	549	36	12	501	87	126		1980	864
ПМ.01																										425	
МДК.01.01																										157	
МДК.01.02																										124	
УП.01.01	час				нед		час				нед		час				нед		час				нед			72	
ПП.01.01	час				нед		час				нед		час				нед		час				нед			72	
ПМ.02	297	18		279	67	104	143	21	6	116	18	26														470	203
МДК.02.01	48			48	20	28																				209	
МДК.02.02	141	18		123	47	76	71	21	6	44	18	26														9	203
УП.02.01	час			72	нед	2	час				нед		час				нед		час				нед			144	
ПП.02.01	час			36	нед	1	час			72	нед	2	час				нед		час				нед			108	
ПМ.03	103	19		84	16	32	414	41	6	367	61	90														370	147
МДК.03.01	67	19		48	16	32	51	10		41	17	24														118	
МДК.03.02							147	31	6	110	44	66															147
УП.03.01	час			36	нед	1	час			72	нед	2	час				нед		час				нед			108	
ПП.03.01	час				нед		час			144	нед	4	час				нед		час				нед			144	
ПМ.04							152	20		132	38	58	253	11	6	236	38	54								296	109
МДК.04.01							116	20		96	38	58														116	
МДК.04.02													109	11	6	92	38	54									109
УП.04.01	час				нед		час			36	нед	1	час			72	нед	2	час				нед			108	
ПП.04.01	час				нед		час				нед		час			72	нед	2	час				нед			72	
ПМ.05													275	19		256	44	68	277	15	6	256	44	68		419	133
МДК.05.01													131	19		112	44	68								131	
МДК.05.02																			133	15	6	112	44	68			133
УП.05.01	час				нед		час				нед		час			72	нед	2	час			72	нед	2		144	

УП*																							
ПП.05.01	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			8	РП		час	144			144	нед	4	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 72 нед 2	час 72 нед 2	144	
ПП*																							
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	8																					
	Всего часов по МДК							264			224												
ПМ.06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни	1		3				272	21	6	245	43	58								272 21 6 245 43 58		272
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента			8				128	21	6	101	43	58								128 21 6 101 43 58		128
МДК*																							
УП.06.01	Учебная практика Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни			8	РП		час	72			72	нед	2	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 72 нед 2		72
УП*																							
ПП.06.01	Производственная практика Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни			8	РП		час	72			72	нед	2	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 72 нед 2		72
ПП*																							
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	8																					
	Всего часов по МДК							128			101												
ПМ*																							
	Учебная и производственная практики						час	1260			1260	нед	35	час нед	час нед	час 72 нед 2	час 144 нед 4	час 144 нед 4	час 324 нед 9	час 288 нед 8	час 288 нед 8		
	Учебная практика						час	648			648	нед	18	час нед	час нед	час 72 нед 2	час 72 нед 2	час 108 нед 3	час 108 нед 3	час 144 нед 4	час 144 нед 4		
	Концентрированная						час	648			648	нед	18	час нед	час нед	час 72 нед 2	час 72 нед 2	час 108 нед 3	час 108 нед 3	час 144 нед 4	час 144 нед 4		
	Рассредоточенная						час					нед		час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед		
	Производственная практика						час	612			612	нед	17	час нед	час нед	час нед	час 72 нед 2	час 36 нед 1	час 216 нед 6	час 144 нед 4	час 144 нед 4		
	Концентрированная						час	612			612	нед	17	час нед	час нед	час нед	час 72 нед 2	час 36 нед 1	час 216 нед 6	час 144 нед 4	час 144 нед 4		
	Рассредоточенная						час					нед		час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед		
	Государственная итоговая аттестация						час	72			72	нед	2	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 72 нед 2		
	Защита выпускной квалификационной работы						час					нед		час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед		
	Проведение государственных экзаменов						час	72			72	нед	2	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 72 нед 2	72	
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О							108						34	48	14	12						
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП							66									18	6	18	6	18		
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	17	6	46				5904	326	174	5404	1318	2754	612 34 578 170 408	864 48 816 261 555	612 9 14 589 180 337	864 81 30 753 206 403	612 40 6 566 131 291	864 98 18 748 141 283	612 44 6 562 84 190	864 54 18 792 145 287	4536	1368
	Экзамены (без учета физ. культуры)														**2**	**3**	**4**	**1**	**3**	**1**	**3**		
	Зачеты (без учета физ. культуры)																	**1**	**1**	**1**			
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)													**2**	**8**	**6**	**4**	**2**	**7**	**3**	**8**		
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																						
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																						