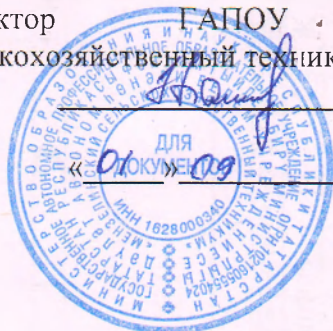


УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «Мензелинский  
сельскохозяйственный техникум»

Э.Ш.Фаттахова



2023 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы  
среднего профессионального образования  
*государственного автономного профессионального образовательного  
учреждения «Мензелинский сельскохозяйственный техникум»*  
(профессионалитет)

по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Форма обучения- очная  
Срок получения образования– 2 год и 10 мес.  
на базе основного общего образования  
Профиль: естественно-научный



## 2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)						
				Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем								I курс		II курс		III курс		
					Всего учебных занятий	Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	Практическая подготовка	В т.ч.	курсовых работ (проектов)	По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 25 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 24 нед.
<b>ОП</b>	<b>Общеобразовательная подготовка</b>	<b>-/6/5</b>	<b>1476</b>	<b>0</b>	<b>1416</b>	<b>480</b>	<b>936</b>	<b>322</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>508</b>	<b>592</b>	<b>170</b>	<b>134</b>		<b>72</b>	
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>-/6/5</b>	<b>1476</b>	<b>0</b>	<b>1416</b>	<b>480</b>	<b>936</b>	<b>322</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>508</b>	<b>592</b>	<b>170</b>	<b>134</b>		<b>72</b>	
ОУД.01	Русский язык	-, Эком	140	0	134	34	100	16	0	0	6	6	68	72					
ОУД.02	Литература		108	0	102	78	24	12	0	0			40	68/8					
ОУД.03	Математика	-, Э	190	0	178	32	146	70	0	0	6	6	68	82	40				
ОУД.04	Иностранный язык	-, ДЗ	72	0	72	16	56	10	0	0	0	0	34	38					

ОУД.05	Информатика	-,ДЗ	76	0	76	16	60	38	0	0	0	0			42	34		
ОУД.06	Физика	Э	76	0	64	30	34	22	0	0	6	6	76					
ОУД.07	Химия	-,Э	144	0	132	36	96	96	0	0	6	6	52	92				
ОУД.08	Биология	-,Э	144	0	132	86	46	20	0	0	6	6	68	52/8	24			
ОУД.09	История	-,ДЗ	132	0	132	58	74	0	0	0	0	0			32	100		
ОУД.10	Обществознание	ДЗ	72	0	72	24	48	6	0	0	0	0						72
ОУД.11	География	-,ДЗ	72	0	72	24	48	10	0	0	0	0		40/8	32			
ОУД.12	Физическая культура	З,ДЗ	114	0	114	2	112	0	0	0	0	0	34	80				
ОУД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	68	0	68	26	42	22	0	0	0	0	68					
ОУД.14	Индивидуальный проект	защита	32	0	32	14	18	0	0	0	0	0		32				
ОУДВ 01	Родная литература	К.Р.	36	0	36	4	32	0	0	0	0	0		36/8				
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>-/6/-</b>	<b>566</b>	<b>8</b>	<b>558</b>	<b>190</b>	<b>368</b>	<b>318</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>68</b>	<b>116</b>	<b>146</b>	<b>76</b>	<b>126</b>
ОП.01	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	34	0	34	20	14	14	0	0	0	0		34				
ОП.02	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	34	0	34	12	22	22	0	0	0	0		34				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	34	0	34	12	22	22	0	0	0	0	34					
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	К.Р.	34	0	34	12	22	34	0	0	0	0				34		
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	К.Р.	36	0	36	10	26	26	0	0	0	0					36	
ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности	К.Р.	60	0	60	2	58	58	0	0	0	0			26	34		
ОП.07	Основы калькуляции и учета	ДЗ	34	0	34	12	22	34	0	0	0	0			34			

ОП.08	Этика и психология профессиональной деятельности	ДЗ	34	0	34	14	20	10	0	0	0	0					34	
ОП.09	Физическая культура	З,З,ДЗ	86	0	86	4	82	0	0	0	0	0		22	26	20	18	
ОП.10	Основы Финансовой грамотности	К.Р.	34	0	34	18	16	8	0	0	0	0					34	
ОП.11	Татарский язык в профессиональной деятельности	К.Р.	60	4	56	28	28	28								20	36(4)	
ОП.12	Основы рисования и лепка/эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий	К.Р.	52	4	48	24	24	28	0	0	0	0			48(4)			
ОП.13	Охрана труда	К.Р.	34	0	34	22	12	34	0	0	0	0		34				
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>-/ 17/10</b>	<b>2350</b>	<b>70</b>	<b>908</b>	<b>314</b>	<b>594</b>	<b>1370</b>		<b>1296</b>	<b>16</b>	<b>60</b>	<b>70</b>	<b>204</b>	<b>326</b>	<b>620</b>	<b>536</b>	<b>594</b>
ПМ.01	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>	<i>-/2/2</i>	274	10	104	34	70	248		144	4	12	70	204				
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	36		36	12	24	36					36					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки и реализация кулинарных полуфабрикатов	-,Э	88	10	68	22	46	68			4	6	34	54				
<b>УП.01</b>	<b>Учебная практика</b>	ДЗ	72					72		72	0			72				
<b>ПП.01</b>	<b>Производственная практика</b>	ДЗ	72					72		72				72				
<b>ПМ.01.Э</b>	<b>Экзамен по модулю</b>	Эм	6									6		6				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<i>-/3/2</i>	474	10	196	80	116	448		252	4	12			148	326		

МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	38		38	14	24	38						38			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	-Э	178	10	158	66	92	158			4	6		38	140		
<b>УП.02</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>-ДЗ</b>	144					144		144	0	0		72	72		
<b>ПП.02</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>ДЗ</b>	108					108		108	0	0			108		
<b>ПМ.02.Э</b>	<b>Экзамен по модулю</b>	<b>Эм</b>	6									6			6		
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>-3/2</b>	418	10	140	50	90	392		252	4	12		178	240		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	38		38	14	24	38						38			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-Э	122	10	102	36	66	102			4	6		32	90		
<b>УП.03</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>ДЗ</b>	108					108		108	0	0		108			
<b>ПП.03</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>ДЗ</b>	144					144		144	0	0			144		
<b>ПМ.03.Э</b>	<b>Экзамен по модулю</b>	<b>Эм</b>	6									6			6		
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>-4/1</b>	354	10	158	52	106	338		180		6			54	300	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	36		36	12	24	36							36		

МДК.04.02	Процесс приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	-ДЗ	132	10	122	40	82	122							18	114		
<b>УП.04</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>ДЗ</b>	<b>108</b>					<b>108</b>		<b>108</b>							<b>108</b>	
<b>ПП.04</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>ДЗ</b>	<b>72</b>					<b>72</b>		<b>72</b>							<b>72</b>	
<b>ПМ.04.Э</b>	<b>Экзамен по модулю</b>	<b>Эм</b>	<b>6</b>								<b>6</b>						<b>6</b>	
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента</b>	<b>-3/1</b>	<b>500</b>	<b>20</b>	<b>186</b>	<b>62</b>	<b>124</b>	<b>494</b>		<b>288</b>		<b>6</b>					<b>156</b>	<b>344</b>
МДК.05.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий	-ДЗ	154	20	134	44	90	154									84	70
МДК.05.02	Эстетика и дизайн мучных кондитерских изделий	К.Р.	52		52	18	34	52										52
<b>УП.05</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>- ДЗ</b>	<b>144</b>					<b>144</b>		<b>144</b>							<b>72</b>	<b>72</b>
<b>ПП.05</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>ДЗ</b>	<b>144</b>					<b>144</b>		<b>144</b>								<b>144</b>
<b>ПМ.05.Э</b>	<b>Экзамен по модулю</b>	<b>Эм</b>	<b>6</b>								<b>6</b>							<b>6</b>
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, напитков народов Поволжья</b>	<b>-2/2</b>	<b>330</b>	<b>10</b>	<b>124</b>	<b>36</b>	<b>88</b>	<b>304</b>		<b>180</b>	<b>4</b>	<b>12</b>					<b>80</b>	<b>250</b>
МДК.06.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации национальных блюд народов Поволжья	-Э	144	10	124	36	88	124			4	6					80	64
<b>УП.06</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>ДЗ</b>	<b>72</b>					<b>72</b>		<b>72</b>								<b>72</b>
<b>ПП.06</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>ДЗ</b>	<b>108</b>					<b>108</b>		<b>108</b>								<b>108</b>
<b>ПМ.05.Э</b>	<b>Экзамен по модулю</b>	<b>Эм</b>	<b>6</b>								<b>6</b>							<b>6</b>
	<b>Промежуточная аттестация и консультации</b>		<b>136</b>															

ГИА	Государственная итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)		72															2 нед.
<b>Всего</b>			<b>4464</b>	<b>78</b>	<b>2882</b>	<b>984</b>	<b>1898</b>	<b>2224</b>		<b>1296</b>	<b>46</b>	<b>90</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>900</b>	<b>612</b>	<b>864</b>
<b>Практическая подготовка</b>			<b>2224</b>															
					<b>Всего</b>	Дисциплип и МДК	39				12	13	13	10	6	8		
						учебной практики	648				0	72	180	72	180	144		
						производств . Практики	648				0	72	0	252	72	252		
						консультаци и	46				6	30	24	24	18	24		
						Экзамены	90				6	30	24	24	22	24		
						Самостоятел ьная работа	78				0	10	10	14	20	24		
						<b>Количество экзаменов</b>	18				1	4	2	4	3	4		
						<b>зачетов</b>	28				3	5	5	5	4	6		