

УТВЕРЖДАЮ

Директор
сельскохозяйственного техникума

ГБОУ

«Мензелинский

Ш.Фаттахова



20 18 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
среднего профессионального образования
*государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения «Мензелинский сельскохозяйственный техникум»*

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар. кондитер

Квалификация: повар 3-4 разряда
кондитер 3-4 разряда

Форма обучения: очная

Срок получения образования: 3 год и 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль: естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени (в часах)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация и консультации	Государственная (итоговая) аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы (нед)
1	2	3	4	6	7	8	9	10
I курс	1352	36	0	16	72	0	1476	11
II курс	1182	72	108	26	88	0	1476	11
III курс	796	180	360	76	64	0	1476	11
IV курс	562	288	396	94	64	72	1476	2
Всего	3892	576	864	212	288	72	5904	35

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								
				Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем			По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс		
					Нагрузка на дисциплины и МДК		в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК ¹				1 сем./трим.	2 сем./трим.	3 сем./трим.	4 сем./трим.	5 сем./трим.	6 сем./трим.	7 сем./трим.	8 сем./трим.	
					Всего учебных занятий	Теоретическое обучение													лаб. и практ. занятий
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
О.00	Общеобразовательный цикл	5/8/9	2482	0	2352	1536	816	0	76	54	578	596	330	606	132	110			
ОУД.01	Русский язык	-,ДЗ,-,Э	192	0	176	176		0	10	6	68	38+4	26	44					
ОУД.02	Литература	-,ДЗ,-,Э	260	0	246	84	162	0	8	6	68	40+2	50	88					
ОУД.03	Иностранный язык	-,ДЗ,-,Э	264	0	250		250	0	8	6	68	80+2	26	76					
ОУД.04	Математика	-,ДЗ,-,Э	352	0	338	160	178	0	8	6	68	80+2	52	88	50				
ОУД.05	История	-,,-,Э	230	0	218	188	30	0	6	6	68	80	26	44					

ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-,Э	142	0	130	100	30	0	6	6	68	62						
ОУД.07	Астрономия	-,ДЗ	72	0	72	58	14	0	0	0			26	46				
ОУД.08	Родная литература	-,ДЗ	128	0	128	60	68	0	0	0			48	80				
ОУД.09	Физкультура	3,3,3,3,ДЗ	194	0	194	4	190	0	0	0	34	46	26	30	26	32		
ОУД.10	Информатика	-,-,Э	230	0	218	98	120	0	6	6			24	60	56	78		
ОУД.11	Химия	-,-,Э	242	0	224	160	64	0	12	6	68	80+6	26	50				
ОУД.12	Биология	ДЗ,Э	176	0	158	130	28	0	12	6	68	90+6						
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1/8/3	738	48	656	378	278	0	16	18	34	42	78	44	74	178	144	110
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-, Э	88	0	76	64	12	0	6	6	34	42						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	78	0	78	54	24	0	0	0			78					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,ДЗ	88	8	80	56	24	0	0	0					22(2)	66(6)		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Э	70	6	52	46	8	0	6	6								58(6)
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	72	10	62	42	18	0	0	0								72(10)
ОП.06	Охрана труда	Э	54	0	44	28	16	0	4	6				44				
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	52	8	44	6	38	0	0	0							52(8)	
ОП.08	Татарский язык в профессиональной деятельности	-,ДЗ	84	8	76	32	44	0	0	0							52(4)	32(4)
ОП.09	Основы рисования и лепка / эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий	ДЗ	52	8	44	26	18	0	0	0					52(8)			

ОП.10	Физическая культура	З,ДЗ	40	0	40	0	40	0	0	0						20	20	
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	60	0	60	28	32	0	0	0					60			
П.00	Профессиональный цикл	-/18/5, 6Эм	2612	164	898	510	388	1440	44	66								
ПМ.00	Профессиональные модули	29	2612	164	898	510	388	1440	44	66		146	208	144	406	512	444	664
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-/3/1 Эм	372	26	148	70	78	180	6	12		168	186					
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	68	6	62	42	20	0	0	0		68(6)						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,Э	114	20	86	62	24	0	2	6		64(10)	42(10)					
УП.01	Учебная практика	-,ДЗ	72	0	-	-	-	72	0	0		36	36					
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	108	0	-	-	-	108	0	0			108					
	Экзамен по модулю	Эм	10						4	6			10					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-/3/1 Эм	620	32	172	92	80	396	8	12				144	384			

МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	38	4	34	8	26		0	0				38(4)			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-,Э	176	28	148	94	54		4	6				70(16)	96(16)		
УП.02	Учебная практика	-,ДЗ	144	0	-	-	-	144	0	0				36	108		
ПП.02	Производственная практика	-,ДЗ	252	0	-	-	-	252	0	0					180	72	
	Экзамен по модулю	Эм	10						4	6						10	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-/3/1 Эм	408	32	176	116	60	180	8	12						388	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	80	10	70	56	14	0	0	0						80(10)	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных	Э	138	22	106	60	46	0	4	6						128(22)	

	изделий, закусок																	
УП.03.0 1	Учебная практика	ДЗ	72	0	-	-	-	72	0	0						72		
ПП.03.0 1	Производственная практика	ДЗ	108	0	-	-	-	108	0	0						108		
	Экзамен по модулю	Эм	10						4	6						10		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-/2/1 Эм	296	26	104	60	44	144	10	12							274	
МДК.04. 01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Эком	44	8	36	28	8	0	0	0							44(8)	
МДК.04. 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		98	18	68	32	36	0	6	6							86(18)	
УП.04.0 1	Учебная практика	ДЗ	72	0	-	-	-	72	0	0							72	
ПП.04.0 1	Производственная практика	ДЗ	72	0	-	-	-	72	0	0							72	
	Экзамен по модулю	Эм	10						4	6							10	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного	-/3/1 Эм	582	26	176	102	74	360	8	12						74	78	422

	ассортимента																
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий к	ДЗ	62	4	58	46	12	0	0	0					62(4)		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий к	-,Э	150	22	118	56	62	0	4	6					12	78(12)	50(10)
УП.05.01	Учебная практика	ДЗ	144	-	-	-	-	144	0	0							144
ПП.05.01	Производственная практика	ДЗ	216	-	-	-	-	216	0	0							216
	Экзамен по модулю	Эм	10						4	6							10
ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих, блюд, кулинарных изделий, закусок напитков народов Поволжья	/4/ Эм	334	22	122	70	52	216	4	6					94	230	
МДК.06.01	Процесс приготовления, подготовки реализации национальных блюд народов Поволжья к	ДЗ,ДЗ	144	22	122	70	52	0	0	0					94(14)	50(8)	
УП.06.01	Учебная практика	ДЗ	72	-	-	-	-	72	0	0							72
ПП.06.01	Производственная практика	ДЗ	108	-	-	-	-	108	0	0							108
	Экзамен по модулю	Эм	10						4	6							10

	Промежуточная аттестация		144															
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация (в виде демонстрационного экзамена)		72															72
	Самостоятельная работа									0	16	10	16	26	50	66	28	
Всего		6/34/17, 6Эм	5904	212	3928	2436	1492	1440	114	138	612	864	612	864	612	864	612	864
Государственная итоговая аттестация: выпускная квалификационная работы в виде демонстрационного экзамена с ____ по ____					Всего	дисциплины и МДК	45				10	12	12	13	6	9	7	5
						учебной практики	576				0	36	36	36	108	72	72	216
						производств. практики	864				0	0	108	0	252	108	72	324
						экзаменов	23				0	3	2	6	2	4	2	4
						зачетов	32				1	5	3	3	2	8	4	6