

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «Мензелинский
сельскохозяйственный техникум»


З.Н. Фагутаева
«29/06» 2022 г. № 1972



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Образовательной программы среднего профессионального образования
государственного автономного профессионального образовательного
учреждения «Мензелинский сельскохозяйственный техникум»

По профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация: повар 3-4 разряда

Кондитер 3-4 разряда

Форма обучения: очная

Срок получения образования: 3 г. 10 мес.

На базе основного общего образования

Профиль: естественно-научный

2022 г.

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	1388	0	0	12	76	0	1476	11
II курс	1174	72	108	40	82	0	1476	11
III курс	756	216	360	92	52	0	1476	11
IV курс	578	288	396	78	64	72	1476	2
Всего	3896	576	864	222	274	72	5904	35

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 на дисциплины и МДК				По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	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	В т.ч.											
								Практическая подготовка											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
	Общеобразовательная подготовка	-/10/9	2282	0	2152	906	1246	480	0	76	54	480	688	266	656	82	32	38	40
О.00	Общеобразовательный цикл	-/6/9	1970	0	1840	660	1180	390	0	76	54	412	522	266	656	82	32		
ОУД.01	Русский язык	-,Э	96	0	80		80	16	0	10	6	34	62						
ОУД.02	Литература	-ДЗ,-,Э	198	0	184	22	162	12	0	8	6	34	48	48	68				
ОУД.03	Иностранный язык	-ДЗ,-,Э	198	0	184		184	50	0	8	6	34	48	48	68				
ОУД.04	Математика	-,ДЗ,-,Э	396	0	382	118	264	40	0	8	6	68	102	64	104	58			
ОУД.05	История	-,Э	132	0	120	90	30		0	6	6	68	64						
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	Э	96	0	84	54	30	30	0	6	6				96				
ОУД.07	Астрономия	ДЗ	66	0	66	52	14		0	0	0				66				
ОУД.08	Родная литература	ДЗ	78	0	78	50	28	10	0	0	0				78				

ОУД.09	Физкультура	3,3,3,3,3, ДЗ	218	0	218	28	190	80	0	0	0	36	42	34	50	24	32		
ОУД.10	Информатика	-,Э	96	0	84	18	66	60	0	6	6	36	60						
ОУД.11	Химия	-,Э	198	0	180	116	64	64	0	12	6			72	126				
ОУД.12	Биология	ДЗ,Э	198	0	180	112	68	28	0	12	6	102	96						
ЭК	Элективный курс	-/4/-	312	0	312	246	66	90	0	0	0	68	166					38	40
ЭК 01	Экономическая теория	ДЗ	78	0	78	50	28	28	0	0	0		78						
ЭК 02	Психология	ДЗ	68	0	68	46	22	22	0	0	0	68							
ЭК 03	Экология	ДЗ	88	0	88	82	6	40	0	0	0		88						
ЭК 04	Реклама и связь с общественностью	-,ДЗ	78	0	78	68	10	0	0	0	0							38	40
ИП	Индивидуальный проект																		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-/11/3	938	58	846	492	354	624	0	16	18	132(4)	176(8)	92(2)	52(8)	118(12)	120(6)	106(6)	142(6)
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Э	88	0	76	64	12	66	0	6	6		88						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	78	0	78	54	24	78	0	0	0	78							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	88	8	80	56	24	88	0	0	0		88(8)						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Э	70	6	52	44	8	8	0	6	6								70(6)
ОП.05	Основы калькуляции и	-, ДЗ	72	10	62	44	18	72	0	0	0						40(8)	32(2)	

	учета																		
ОП.06	Охрана труда	Э	54	0	44	28	16	16	0	4	6			54					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	- ДЗ	52	8	44	6	38	38	0	0	0					24(4)	28(4)		
ОП.08	Татарский язык в профессиональной деятельности	-ДЗ	84	8	76	32	44	44	0	0	0							48(4)	36(4)
ОП.09	Основы рисования и лепка / эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий	ДЗ	52	8	44	26	18	52	0	0	0			52(8)					
ОП.10	Физическая культура	З.ДЗ	40	0	40	0	40	20	0	0	0							26	14
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	60	0	60	28	32	32	0	0	0						60		
ОП.12	Основы финансовой грамотности	ДЗ	38	2	36	18	18	38	0	0	0			38(2)					
ОП.13	Основы предпринимательства	-ДЗ	54	4	50	24	26	26	0	0	0							32(2)	22(2)
ОП.14	Психология и этика в профессиональной деятельности	ДЗ	54	0	54	24	30	30	0	0	0					54			
ОП.15	Социальная адаптация и основы социально – правовых знаний	ДЗ	54	4	50	44	6	16	0	0	0	54(4)							
П.00	Профессиональный цикл	-/17/5, 6Эм	2612	164	898	544	354	2502	1440	44	66	0	0	254	194	412	712	468	610
ПМ.00	Профессиональные модули	29	1172	164	898	544	354	2502	1440	44	66	0	0	182(26)	48(4)	196(30)	352(44)	324(52)	70(8)
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-/3/1 Эм	372	26	148	104	44	354	180	6	12			182(26)	10				
МДК.01.01	Организация приготовления.	ДЗ	68	6	62	42	20	68	0	0	0			68(6)					

	подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов																	
МДК.0 1.02	Процессы приготовления, подготовки реализации кулинарных полуфабрикатов	к	-Э	114	20	86	62	24	106	0	2	6		114(20)				
УП.01	Учебная практика		-ДЗ	72	0	-	-	-	72	72	0	0		72				
ПП.01	Производственная практика		ДЗ	108	0	-	-	-	108	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	и к	-/3/1 Эм	620	32	172	92	80	600	396	8	12			38(4)	176(28)	10	
МДК.0 2.01	Организация приготовления, подготовки реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	к и	ДЗ	38	4	34	8	26	38		0	0			38(4)			
МДК.0 2.02	Процессы приготовления, подготовки реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	к и	-Э	176	28	138	84	54	166		4	6				176(28)		
УП.02	Учебная практика		-ДЗ	144	0	-	-	-	144	144	0	0				144		
ПП.02	Производственная практика		-ДЗ	252	0	-	-	-	252	252	0	0				72	180	
	Экзамен по модулю		Эм	10							4	6					10	

	десертов, напитков																	
МДК.0 4.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		98	18	68	32	36	86	0	6	6						98(18)	
УП.04. 01	Учебная практика	ДЗ	72	0	-	-	-	72	72	0	0						72	
ПП.04. 01	Производственная практика	ДЗ	72	0	-	-	-	72	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 ассортимента	-3/1 Эм	582	26	176	102	74	562	360	8	12					134(14)	78(12)	10
МДК.0 5.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	62	4	58	46	12	62	0	0	0					62(4)		
МДК.0 5.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-Э	150	22	118	56	62	140	0	4	6					72(10)	78(12)	
УП.05. 01	Учебная практика	ДЗ	144	-	-	-	-	144	144	0	0							144
ПП.05. 01	Производственная практика	ДЗ	216	-	-	-	-	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	/3/ Эм	334	22	122	70	52	324	180	4	6							94(14)	60(8)
МДК.06.01	Процесс приготовления, подготовки к реализации национальных блюд народов Поволжья	-,ДЗ	144	22	122	70	52	144	0	0	0							94(14)	50(8)
УП.06.01	Учебная практика	ДЗ	72	-	-	-	-	72	72	0	0								72
ПП.06.01	Производственная практика	ДЗ	108	-	-	-	-	108	108	0	0								108
	Экзамен по модулю	Эм	10							4	6								10
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация (в виде демонстрационного экзамена)		72																72
	Промежуточная аттестация		274																
	Самостоятельная работа			222								4	8	28	12	42	50	58	14
Всего		-/38/17, 6Эм	5904	222	3896	1942	1954	3606	1440	136	138	612	864	612	864	612	864	612	864
В том числе практическая подготовка			3606																
Государственная итоговая аттестация: выпускная квалификационная работы в виде				Всего	дисциплин	42						11	12	9	10	7	8	8	6
					МДК учеб	576							0	0	72		144	72	72

демонстрационного экзамена с ____ по ____	ной практ ики														
	прои зводс тв. практ ики	864					0	0		108	72	288	72	324	
	экза менов	23					0	5	2	5	2	3	3	3	
	зачет ов	38					4	6	3	5	2	8	2	8	