

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ «Мензелинский  
сельскохозяйственный техникум»  
Э.Ш.Фаттахова

2021 г.

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

образовательной программы  
среднего профессионального образования  
**государственного автономного 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

2021

## 5.2. 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	5	6	7	8	9
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
<b>Всего</b>	<b>3892</b>	<b>576</b>	<b>864</b>	<b>212</b>	<b>288</b>	<b>72</b>	<b>5904</b>	<b>35</b>

## План учебного процесса

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, практик МДК,	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
				Нагрузка на дисциплины и МДК				Практическая подготовка	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 практик. занятий	В т.ч.					17	24	17	24	17	24	17	24
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
0.00	Общеобразовательный цикл	5/8/9	2482	0	2352	1106	1246	380	0	76	54	578	596	330	606	132	110		
ОУД.0 1	Русский язык	-,ДЗ,-,Э	192	0	176		176	16	0	10	6	68	38 +4	26	44				
ОУД.0 2	Литература	-,ДЗ,-,Э	260	0	246	84	162	12	0	8	6	68	40+2	50	88				
ОУД.0 3	Иностранный язык	-,ДЗ,-,Э	264	0	250		250	50	0	8	6	68	80+2	26	76				
ОУД.0 4	Математика	-,ДЗ,-,Э	352	0	338	160	178	40	0	8	6	68	80+2	52	88	50			
ОУД.0 5	История	-,-,-,Э	230	0	218	188	30		0	6	6	68	80	26	44				
ОУД.0 6	Основы безопасности жизнедеятельности	-,Э	142	0	130	100	30	30	0	6	6	68	62						
ОУД.0	Астрономия	-,ДЗ	72	0	72	58	14		0	0	0			26	46				

7																			
ОУД.0 8	Родная литература	-,ДЗ	128	0	128	100	28		0	0	0			48	80				
ОУД.0 9	Физкультура	3,3,3,3,3, ДЗ	194	0	194	28	166	80	0	0	0	34	46	26	30	26	32		
ОУД.1 0	Информатика	-,-,-Э	230	0	218	98	120	60	0	6	6			24	60	56	78		
ОУД.1 1	Химия	-,-,-Э	242	0	224	160	64	64	0	12	6	68	80+6	26	50				
ОУД.1 2	Биология	ДЗ,Э	176	0	158	130	28	28	0	12	6	68	90+6						
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>1/8/3</b>	<b>738</b>	<b>48</b>	<b>656</b>	<b>382</b>	<b>274</b>	<b>254</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>34</b>	<b>42</b>	<b>78</b>	<b>44</b>	<b>74</b>	<b>178</b>	<b>144</b>	<b>110</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиесны	-, Э	88	0	76	64	12	12	0	6	6	34	42						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	78	0	78	54	24	24	0	0	0			78					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,ДЗ	88	8	80	56	24	24	0	0	0				22(2)	66(6)			
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Э	70	6	52	44	8	8	0	6	6							58(6)	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	72	10	62	44	18	18	0	0	0							72(10)	
ОП.06	Охрана труда	Э	54	0	44	28	16	16	0	4	6				44				
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	52	8	44	6	38	38	0	0	0					52(8)			
ОП.08	Татарский язык в профессиональной деятельности	-,ДЗ	84	8	76	32	44	44	0	0	0						52(4)	32(4)	
ОП.09	Основы рисования и лепка / эстетика и	ДЗ	52	8	44	26	18	18	0	0	0					52(8)			

	дизайн оформления кулинарных изделий																		
ОП.10	Физическая культура	З.ДЗ	40	0	40	0	40	20	0	0	0						20	20	
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	60	0	60	28	32	32	0	0	0					60			
П.00	Профессиональный цикл	-/18/5, 6ЭМ	2612	164	898	544	354	354	1440	44	66								
ПМ.00	Профессиональные модули	29	2612	164	898	544	354	354	1440	44	66		168	204	144	394	534	468	670
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-/3/1 ЭМ	372	26	148	104	44	44	180	6	12		168	186					
МДК.0 1.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	68	6	62	42	20	20	0	0	0		68(6)						
МДК.0 1.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,Э	114	20	86	62	24	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	-/3/1 ЭМ	620	32	172	92	80	80	396	8	12				144	384	72		

	ассортимента																	
МДК.0 2.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	38	4	34	8	26	26		0	0				38(4)			
МДК.0 2.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-Э	176	28	138	84	54	54		4	6				70(1 6)	96(1 6)		
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	60	180	8	12					388		
МДК.0 3.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	80	10	70	56	14	14	0	0	0				80(1 0)			
МДК.0 3.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных	Э	138	22	106	60	46	46	0	4	6				128( 22)			

	изделий, закусок																
УП.03. 01	Учебная практика	ДЗ	72	0	-	-	-	72	0	0					72		
ПП.03. 01	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	44	144	10	12					274	
МДК.0 4.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Эком	44	8	36	28	8	8	0	0	0					44(8)	
МДК.0 4.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		98	18	68	32	36	36	0	6	6					86(18)	
УП.04. 01	Учебная практика	ДЗ	72	0	-	-	-	72	0	0					72		
ПП.04. 01	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 ассортимента	-/3/1 Эм	582	26	176	102	74	74	360	8	12				74	78	410



<b>ГИА</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация (в виде демонстрационного экзамена)</b>		72																	72
	<b>Самостоятельная работа</b>										<b>0</b>	<b>16</b>	<b>10</b>	<b>16</b>	<b>26</b>	<b>50</b>	<b>66</b>	<b>28</b>		
	<b>Всего</b>	<b>6/34/17, 6Эм</b>	<b>5904</b>	<b>212</b>	<b>3906</b>	<b>2032</b>	<b>1874</b>	<b>988</b>	<b>1440</b>	<b>136</b>	<b>138</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	
	<b>В том числе практическая подготовка</b>		<b>2428</b>																	
<b>Государственная итоговая аттестация: выпускная квалификационная работы в виде демонстрационного экзамена с _____ по _____</b>					<b>Всего</b>	дисц ипти ни и МДК	<b>45</b>					<b>10</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	
						учеб ной практ ики	<b>576</b>					<b>0</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>108</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>216</b>	
						прои зводс тв. практ ики	<b>864</b>					<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>252</b>	<b>108</b>	<b>72</b>	<b>324</b>	
						экзам снов	<b>23</b>					<b>0</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	
						зачет ов	<b>32</b>					<b>1</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	