

Согласовано

Министр образования и науки Республики Адыгея

А.А. Керашев

*М.А. Есиршева*

" 06 " 2017 г.



Утверждаю

Директор ГБПОУ РА МИТ

М.А.Тлюняев

" 03 " 2017 г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Республики Адыгея "Майкопский индустриальный техникум"

среднего профессионального образования по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

по программе базовой подготовки

Согласовано

Работодатель

*Ш. Абасов Б.С.-О.*

" 10 " 2017 г.



Квалификация: повар - кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения- 3 года и 10 мес.

на базе основного общего образования

**Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика (по профилю профессии)	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
I	37	3	-	-	-	11	<b>51</b>
II	30	3	5	2	-	11	<b>51</b>
III	19	3	17	1	-	11	<b>51</b>
IV	10	1	25	1	2	2	<b>41</b>
<b>Всего</b>	<b>96</b>	<b>10</b>	<b>47</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>194</b>

## 2.1 План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)														
			Максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			1 курс				2 курс				3 курс				4 курс		
					Всего занятий	в т.ч.		1 сем		2 сем		3 сем		4 сем		5 сем		6 сем		7 сем		8 сем
						Лекций, уроков	Лабораторных и практических занятий	17 нед	20 нед	3 нед	13 нед	4 нед	17 нед.	4 нед.	9 нед	8 нед	10 нед	12 нед	10 нед	7 нед	19 нед	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
О.00	Общеобразовательный цикл	0з/12дз/3э	3078	1026	2052	616	1436	391	628	0	353	0	293	0	198	0	189	0	0	0	0	
ОД6.00	Базовые дисциплины	03/9Д3/1Э	1949	650	1299	390	909	255	376	0	199	0	190	0	126	0	153	0	0	0	0	
ОД6.01	Русский язык и литература	Э4	428	143	285	86	200	68	80	0	66	0	71	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОД6.02	Иностранный язык	Д34	257	86	171	51	120	34	40	0	44	0	53	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОД6.03	История	Д33	257	86	171	51	120	68	80	0	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОД6.04	Физическая культура	Д34	257	86	171	51	120	51	60	0	33	0	27	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОД6.05	ОБЖ	Д34	108	36	72	22	50	0	0	0	33		39	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОД6.06	Химия	Д32	171	57	114	34	80	34	80	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОД6.07	Обществознание(включая экономику и право)	Д36	257	86	171	51	120	0	0	0	0	0	0	0	90	0	81	0	0	0	0	
ОД6.08	Биология	Д32	54	18	36	11	25	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОД6.09	География	Д36	108	36	72	22	50	0	0	0	0	0	0	36	0	36	0	0	0	0	0	
ОД6.10	Экология	Д36	54	18	36	11	25	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	
ОДп.00	Профильные дисциплины	03/1Д3/2Э	860	287	573	172	401	102	214	0	154	0	103	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОДп.11	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	Э4	428	143	285	86	200	34	100	0	110	0	41	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОДп.12	Информатика и ИКТ	Д32	162	54	108	32	76	34	74	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОДп.13	Физика	Э4	270	90	180	54	126	34	40	0	44	0	62	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОДд.00	Дополнительные учебные дисциплины	03/2Д3/0Э	270	90	180	54	126	34	38	0	0	0	0	0	72	0	36	0	0	0	0	
ОДд.14	Адыгейский язык	Д32	108	36	72	22	50	34	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОДд.15	Основы предпринимательства (индивидуальные проекты)	Д36	162	54	108	32	76	0	0	0	0	0	0	0	72	0	36	0	0	0	0	



Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)													
			Максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная		1 курс			2 курс				3 курс				4 курс			
					Всего занятий	в т.ч.		1 сем	2 сем		3 сем		4 сем		5 сем		6 сем		7 сем		8 сем
						Лекций, уроков	Лабораторных и практических занятий	17 нед	20 нед	3 нед	13 нед	4 нед	17 нед.	4 нед.	9 нед	8 нед	10 нед	12 нед	10 нед	7 нед	19 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	_/2ДЗ/1ЭК	414	138	456	83	373	0	0	0	84	36	192	144	0	0	0	0	0	0	0
МДК 02.01	Технология приготовления супов и соусов.	Д34	207	69	138	41	97	0	0	0	42	0	96	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК 02.02	Технология приготовления и оформления горячих блюд и закусок.	Д34	207	69	138	41	97	0	0	0	42	0	96	0	0	0	0	0	0	0	0
УП.02					72	0	72	0	0	0	0	36	0	36	0	0	0	0	0	0	0
ПП.02		ЭК4			108	0	108	0	0	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	_/1ДЗ/2Э	239	80	411	48	363	0	0	0	0	0	127	0	32	252	0	0	0	0	0
МДК 03.01	Технология приготовления и оформления салатов, холодных блюд и закусок.	Э5	239	80	159	48	111	0	0	0	0	0	127	0	32	0	0	0	0	0	0
УП.03					36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0
ПП.03		ЭК5			216	0	216	0	0	0	0	0	0	0	0	216	0	0	0	0	0
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	_/1ДЗ/1ЭК	173	58	583	35	549	0	0	0	0	0	0	0	62	36	53	432	0	0	0
МДК 04.01	Технология приготовления сладких блюд, десертов, напитков.	Д36	173	58	115	35	81	0	0	0	0	0	0	0	62	0	53	0	0	0	0
УП.04					72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	36	0	0	0
ПП.04		ЭК6			396	0	396	0	0	0	0	0	0	0	0	0	396	0	0	0	0

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)															
			Максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			1 курс			2 курс				3 курс				4 курс				
					Всего занятий	в т.ч.		1 сем		2 сем		3 сем		4 сем		5 сем		6 сем		7 сем		8 сем	
						Лекций, уроков	Лабораторных и практических занятий	17 нед	20 нед	3 нед	13 нед	4 нед	17 нед.	4 нед.	9 нед	8 нед	10 нед	12 нед	10 нед	7 нед	19 нед		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	_1ДЗ/Э	444	148	1232	89	1143	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	296	252	684		
МДК 05.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Э7	444	148	296	89	207	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	296	0	0		
УП.05					36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0		
ПП.05		ЭК7			900	0	900	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	216	684		
ФК.00	Физическая культура	ДЗ6	120	40	80	24	56	0	0	0	0	0	0	0	32	0	48	0	0	0	0		
Всего			7241	1730	5508	1037	4471	612	720	108	468	144	612	144	324	288	360	432	360	252	684		
ПМ	Промежуточная аттестация				144																		
ГИА	Государственная итоговая аттестация				72																		
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 часов) Государственная итоговая аттестация 10.06.2021г. по 23.06.2021 г. Выпускная квалификационная работа 22.06.2021 г					Всего	Дисциплин и МДК	612	720	0	468	0	612	0	324	0	360	0	360	0	0			
						УП	0	0	108	0	72	0	36	0	72	0	36	0	36	0	36	0	
						ПП	0	0	0	0	72	0	108	0	216	0	396	0	216	684			
						Экзаменов	0	0	0	1	1	3	1	1	1	0	1	0	1	1			
						ДЗ	3	5	0	1	0	5	0	0	0	6	0	2	0	0			
						Зачетов	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Учебный план разработан:

Зам. директора по УР  З.Г. Патокова

Зам. директора по П и ИР  Н.В. Суетина