



Удмуртская Республика

Директор УИПОУ УХИПК

Р.А. Капиров

2017г.

Учебный план
по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, срок обучения – 1 год 10 мес.

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в академических часах					Распределение нагрузки по курсам и семестрам (час)			
			Всего	Работа обучающегося во взаимодействии с преподавателем	Работа по дисциплинам и МДК	Занятия по дисциплинам и МДК	В том числе лабораторные и практические занятия	Учебная	Производственная	I курс	II курс
1	2	3	4	5	6	7	8	10	11	12	13
Всего по обязательной и вариативной части			2808	1152	468	630	1026	336/276	318/510	264/348	234/522
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		468	468	188			208	108	124	28
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.	дз	72	72	12			56	16	–	–
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	дз	36	36	16			36	–	–	–

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	э	54	54	12				34	20	–	–
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	дз	36	36	8				–	–	36	–
ОП.05	Основы калькуляции и учета	дз	32	32	12				–	–	32	–
ОП.06	Охрана труда	э	36	36	10				–	18	18	–
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	дз	36	36	36				–	20	16	–
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	дз	36	36	18				36	–	–	–
ОП.09	Физическая культура	дз	40	40	40				10	10	10	10
ОП.10	Башкирский язык	дз	36	36	12				36	–	–	–
ОП.11	Рисование и лепка	дз	54	54	12					24	12	18
П.00	Профессиональный цикл		2340	684	286	630	1026		128/276	210/510	140/348	206/522
ПМ.00	Профессиональные модули		2340	684	286	630	1026		128/276	210/510	140/348	206/522
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ЭК	314	104	48	102	108		64/102	40/108	–	–
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Э	32	32	18				32	–	–	–

МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	72	72	30			32	40	-	-
УП. 01	Учебная практика	ДЗ	102			102		102	-	-	-
ПП. 01	Производственная практика	ДЗ	108			108		-	108	-	-
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЭК	654	168	78	162	324	32/84	136/78		
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	32	32	16			32	-	-	-
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	136	136	62			-	136	-	-
УП.02	Учебная практика	ДЗ	162			162		84	78		
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	324			324			324		
ПМ 03	Приготовление, оформление, и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЭК	372	138	54	90	144	32/90	34/-	72/144	

МДК. 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	э	32	32	10			32	–	–	–
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	э	106	106	44				34	72	–
УП. 03	Учебная практика	дз	90			90		90			
ПП. 03	Производственная практика	дз	144				144			144	
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ЭК	344	104	36	96	144			68/204	36/36
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	э	32	32	8			–	–	32	
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	э	72	72	28			–	–	36	36
УП. 04	Учебная практика	дз	96			96				96	
ПП. 04	Производственная практика	дз	144				144			108	36

ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ЭК	656	170	70	180	306	-	-	-	160/522
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	э	32	32	10			-	-	-	32
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	э	138	138	60			-	-	-	138
УП. 05	Учебная практика	ДЗ	180			180					180
ПП. 05	Производственная практика	ДЗ	306				306				306
	Промежуточная аттестация		108								
ГИА. 00	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена		36						36		72
ИТОГО			2952	2952		630	1026	612	864	612	864