Утверждаю:
Директор ГБПОУ УХПК
_____ Р.А. Кагиров
«___» _____ 2019 года

Учебный план

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения
Уфимский художественно-промышленный колледж
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 «Повар, кондитер»

Квалификация: Повар, кондитер
Форма обучения - очная
Нормативный срок освоения ППКРС – 3 года 10 месяцев
Профиль получаемого профессионального образования
технический

Утверждаю
Директор ГБПОУ УХПК
_____ Р.А. Кагиров
«_____» _____ 2019 г.

Учебный план
по рабочей профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер
на базе основного общего образования, срок обучения – 3 года 10 месяцев

индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в академических часах						1 курс		II курс		III курс		IV курс	
			Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Самостоятельная работа	1 сем. 17 нед. 612ч	2 сем. 23 нед. 828ч	3 сем. 17 нед. 612ч	4 сем. 22 нед. 792ч	5сем. 16 нед. 576ч	6 сем. 23 нед. 828ч	7 сем. 16 нед. 576ч	8 сем. 17 нед. 612ч
				Занятия по дисциплинам и мдк		практики										
				Всего по дисциплинам и мдк	В том числе лабораторные и практические занятия	учебная	производственная									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
	Общеобразовательный цикл		**3081**	**2052**	**740**			**1029**								
	Базовые дисциплины		**1978**	**1317**	**740**			**661**								
ОУД.01	Русский язык	**э**	171	114	57	-	-	57	38	-	38	38	-	-	-	-
ОУД.02	Литература	дз	257	171	85	-	-	86	60	62	29	20	-	-	-	-
ОУД.03	Иностранный язык	дз	272	181	90	-	-	91	34	46	44	57	-	-	-	-
ОУД.04	История	дз	257	171	85	-	-	86	40	40	46	45	-	-	-	-
ОУД.05	Физическая культура	дз	257	171	171	-	-	86	36	20	28	28	28	31	-	-
ОУД.06	ОБЖ	**дз**	108	72	36	-	-	36	28	44	-	-	-	-	-	-
ОУД.07	Химия	**дз**	180	120	60			60	-	22	34	30	34	-	-	-
ОУД.08	Обществознание(вкл. экономику и право)	**дз**	257	171	85	-	-	86	-	-	-	20	80	55	16	-
ОУД. 09	Биология	**дз**	**54**	36	18	-	-	18	-	-	20	16	-	-	-	-

ОУД.10	География	**дз**	**57**	38	19	-	-	19	20	18	-	-	-	-	-	-
ОУД.11	Астрономия	**дз**	54	36	18	-	-	18	-	36	-	-	-	-	-	-
ОУД.12	Экология	**дз**	54	36	18	-	-	18	-	-	-	20	16	-	-	-
	Профильные дисциплины		**860**	**573**	**286**			**287**								
ОУД.13	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	**з**	428	285	142	-	-	143	80	80	63	62	-	-	-	-
ОУД.14	Информатика	**дз**	162	108	54	-	-	54	-	40	34	34	-	-	-	-
ОУД.15	Физика	Э	270	180	90	-	-	90	-	36	50	26	26	22	-	-
	Дополнительные дисциплины		**243**	**162**	**81**	-	-	**81**								
ОУД.16	Башкирский язык/Родной язык	дз	108	72	36	-	-	36	-	72	-	-	-	-	-	-
ОУД.17	Основы проектной деятельности	дз	54	36	18	-	-	18	-	36	-	-	-	-	-	-
ОУД.18	Эстетика в профессиональной деятельности		81	54	27			27	-	-	-	-		40	14	-
ОП. 00	**Общепрофессиональный цикл**		**702**	**468**	**272**	-		**234**								
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	**дз**	108	72	36	-	-	36	-	72	-	-	-	-	-	-
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	дз	54	36	18	-	-	18			20	16				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	э	108	72	36	-	-	36	32	40					36	

ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	дз	54	36	18			18							36	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	дз	48	32	16			16						32		
ОП.06	Охрана труда	э	81	54	27			27			30	24				
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	дз	54	36	36			18			20	16				
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	дз	54	36	18			18			20	16				
ОП.09	Физическая культура	дз	60	40	40			20	-	-	-				40	
ОП. 10	Рисование и лепка	дз	81	54	27			27	-	-	-		-	-	54	
П.00	**Профессиональный цикл**		**3708**	**3204**	**504**	**720**	**1368**	**504**	**156/ 108**	**-/ 144**						
ПМ. 00	**Профессиональные Модули**		**3420**	**2916**	**504**	**720**	**1368**	**504**	**156/ 108**	**-/ 144**						
ПМ. 01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	эк	**486**	**408**	**330**	**108**	**144**	**78**	**156/ 108**	**-/ 144**						
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	э	72	48	24			24	48							
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**э**	162	108	54			54	108							
УП. 01	Учебная практика	дз	**108**	**108**	**108**	108			**108**							
ПП. 01	Производственная	дз	**144**	**144**	**144**		144			**144**						

	практика															
ПМ 02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	эк	**906**	**784**	**662**	**180**	**360**	**122**								
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	э	96	64	32			32			64					
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**э**	270	180	90			90				56	124			
УП. 02	Учебная практика	дз	**180**	**180**	**180**	180					72	108				
ПП. 02	Производственная практика	дз	**360**	**360**	**360**		360					180	72	108		
ПМ 03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	эк	**576**	**480**	**384**	**108**	**180**	**96**								
МДК. 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации	э	72	48	24			24					48			

	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок															
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	э	216	144	72			72					28	116		
УП. 03	Учебная практика	дз	**108**	**108**	**108**	108	-	-	-	-	-	-	36	72	-	-
ПП. 03	Производственная практика	дз	**180**	**180**	**180**	-	**180**	-	-	-	-	-	-	180	-	-
ПМ 04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	эк	**522**	**444**	**366**	**108**	**180**	**78**								
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	э	72	48	24	-	-	24	-	-	-	-	48	-	-	-
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	э	162	108	54	-	-	**54**	-	-	-	-	36	72	-	-
УП. 04	Учебная практика	дз	**108**	**108**	**108**	108	-	-	-	-	-	-	-	36	72	-
ПП. 04	Производственная практика	дз	**180**	**180**	**180**	-	180	-	-	-	-	-	-	-	180	-

ПМ 05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	эк	**930**	**800**	**670**	**216**	**504**	**130**								
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	э	96	64	32	-	-	32	-	-	-	-	-	64		-
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**э**	294	196	98	-	-	98							124	72
УП. 05	Учебная практика	дз	**216**	**216**	**216**	216										216
ПП. 05	Производственная практика	дз	**324**	**324**	**324**	-	324	-	-	-	-	-	-	-	-	324
	Промежуточная аттестация		**216**	**216**	-	-	-	-	**-**	36	-	**72**	36	36	36	-
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена**		**72**	**72**												72
	ИТОГО		**7491**	**5724**	**2412**	**720**	**1368**	**1767**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**684**