

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ УМПК
С.Б. Баязитов
«31» 08 2022 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Уфимский многопрофильный профессиональный колледж
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар↔кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ППКРС - 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования –
естественно-научный

начало подготовки: 01.09.2022

конец подготовки: 30.06.2026

План учебного процесса (программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих)

43.01.09 Повар, кондитер

набор 2022 ПРОЕКТ

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (академических часов)								Распределение нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		зачеты	экзамены	всего	самостоятельная работа	нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		VI курс	
						всего во взаимодействии с преподавателем	по учебным дисциплинам и МДК		по практике и производственной учебной	консультации	промежуточная аттестация	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
							теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий				17 нед.	22 +1 нед.	16+1 нед.	17+3+3 +2 нед.	12+2+3 нед.	14+6+4 +1 нед.	6+5+5+1 нед.	8+3+10+1 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
												578	792	576	828				
О.00	Общеобразовательный цикл			2052		2052	1051	1001			108	578	790	316	368				
	Базовые учебные дисциплины	9ДЗ	2Э	1557		1557	851	726				409	560	263	325				
ОУД.01	Русский язык и литература. Русский язык		Э4 компл	114		114	70	34				34	22	17	41				
	Русский язык и литература. Литература			171		171	123	48					34	44	34	59			
ОУД.02	Иностранный язык	Д34		171		171	40	131				51	44	34	42				
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия		Э4	228		228	114	114				51	64	38	75				
ОУД.04	История	Д34		171		171	131	40				34	54	34	49				
ОУД.05	Физическая культура	31,2, 3, Д34*		171		171	15	156				34	44	34	59				
ОУД.06	ОБЖ	Д32		72		72	44	28				34	38	0	0				
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право):	Д32 компл		171											0				
	обществознание					98	78	20				34	64	0	0				
	экономика					35	30	5				35	0	0	0				
	право					38	30	8				0	38	0	0				
ОУД.18	Астрономия	Д33		36		36	30	6				0	0	36	0				
ОУД.19	Родной язык и литература	Д33		36		36	0	36				0	0	36					
ОУД.14	Естествознание, в том числе разделы																		
	Физика			Д32	108		108	78	30				34	74	0	0			
	География			Д32	72		72	58	14				34	38	0	0			
	Экология			Д32	36		36	28	8				0	36	0	0			
	Химия				Э2	171		171	151	20				73	98	0	0		
Биология	Д32		72		72	62	10				34	38	0	0					
	Профильные учебные дисциплины	2ДЗ	1Э	351		351	268	83				133	158	17	43				
	Химия		Э2	171		171	151	20				73	98	0	0				
	Биология	Д32		72		72	62	10				34	38	0	0				
ОУД.07	Информатика	Д34		108		108	55	53				26	22	17	43				
	Дополнительные учебные дисциплины	23		144		144	68	76				36	72	36	0				

ДУД.01	Башкирский язык	32		72		72	20	52				36	36	0	0				
ДУД.02	Основы финансовой грамотности	34		36		36	30	6				0	0	0	36				
ДУД.02	Основы проектной деятельности. Индивидуальный проект	33		36		36	18	18				0	36		0				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	123	Э	807	81	726	373	353				0	0	130	100	132	95	110	204
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	Д33		62	4	58	37	21						62	0				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Д34		78	8	70	50	20						34	44				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		Э4	72	6	66	42	24						34	38				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Д38		54	4	50	32	18											54
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Д36 комп		72	6	66	42	24								54	18		
ОП.06	Охрана труда	Д35		36	4	32	23	9						18	18				
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Д38		72	12	60	5	55								15	16	23	18
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	Д38		36	3	33	18	15											36
ОП.09	Физическая культура	36.Д38*		40	8	32	0	32								9	11	10	10
ОПВ.10	Введение в профессию:общие компетенции профессионала	32		36	3	33	18	15						36					
ОПВ.11	Основы предпринимательской деятельности	Д37		36	3	33	27	6										36	
ОПВ.12	Основы организации обслуживания потребителей	Д37		69	5	64	44	20								50	19		
ОПВ.13	Профессиональное самоопределение и психология профессиональной деятельности	Д35		36	3	33	27	6							36				
ОПВ.14	Информационное обеспечение профессиональной деятельности	Д38		72	6	66	8	58											72
ОПВ.15	Башкирский язык в профессиональной деятельности	38		36	6	30	0	30										22	14
	Профессиональный цикл			2757	101	1036	672	364	1620		108			202	324	480	733	466	552
П.00	Профессиональные модули			2757	101	1036	672	364	1620		108			202	324	480	733	466	552
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1Д3	Э	351	17	118	50	68	216		12			138	213				
МДК.01.0 1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Д34 комп		75	7	68	30	38						55	20				
МДК.01.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов				60	10	50	20	30						47	13			
УП	Учебная практика	4*		108					108					36	72				
ПП	Производственная практика	4*		108					108						108				
	квалификационный экзамен		Э								12								

ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		2Э	683	22	301	209	92	360		24					138	207	338	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		7Э комп	84	7	77	59	18			6					51	33		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			239	15	224	150	74									87	102	50
УП	Учебная практика	7*		180	0				180								72	108	
ПП	Производственная практика	7*		180	0				180									180	
	квалификационный экзамен		7Э								18								
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		1Э	528	22	218	145	73	288		24					136	392		
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		Д36 комп	68	7	61	43	18			6					34	34		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			172	15	157	102	55									102	70	
УП	Учебная практика	6*		144					144								144		
ПП	Производственная практика	6*		144					144								144		
	квалификационный экзамен		6Э								18								
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		1Э	381	19	146	85	61	216		24			64	111	206			
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		Д35 комп	36	6	30	15	15			6			36					
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			129	13	116	70	46							28	75	26		
УП	Учебная практика	5*		108					108					36	72				
ПП	Производственная практика	5*		108					108						108				
	квалификационный экзамен		6Э								18								
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			814	21	253	183	70	540		24					134	128	552	814
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8Э комп	30	0	30	20	10			6					30			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			244	21	223	163	60									104	56	84

УП	Учебная практика	8*		180					180								72	108	
ПП	Производственная практика	8*		360					360									360	
	квалификационный экзамен		8Э							18									
	в том числе самостоятельная работа по П.00				101						17	22	17	23	16.5	23.5	16	21	
	итого, включая учебную и производственную практики (1620 час) и самостоятельную работу (187 час)			5616							612	792	612	828	594	846	576	756	5616
ПА.00	Промежуточная аттестация			216						216		36		72	18	18	36	36	216
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация			72															
ГИА.01	Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена			72														72	72
	Самостоятельная работа				182														
	Всего			5904						216	612	828	612	900	612	864	612	864	5904
Консультации по 4 часа на одного обучающегося в учебном году				Всего	дисциплин и МДК						612	792	576	612	432	468	216	288	3996
Государственная итоговая аттестация:					учебной практики								36	108	72	216	180	108	720
Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена с 17 июня по 30 июня					производственной практики									108	108	144	180	360	900
* Зачеты: Физическая культура, учебная и производственная практики не входят в общее количество зачетов по семестрам					экзаменов (в т.ч. экзаменов (квалификационных))							1		4	1	1	2	2	
Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины					зачеты							7	4	6	3	2	2	6	