

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ УМПК

С.Б. Баязитов

"30" августа 2022 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН  
образовательной программы  
среднего профессионального образования  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Уфимский многопрофильный профессиональный колледж  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар↔кондитер

Форма обучения - очная

Срок получения образования - 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования –  
технический

начало подготовки: 01.09.2022 г.

конец подготовки: 30.06.2026 г.



	Профессиональный цикл (ФГОС СПО)			2757	106	959	647	312	1692		108			178	347	463	695	494	580	
П.00	Профессиональные модули			2757	106	959	647	312	1692		108			178	347	463	695	494	580	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для бпюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1Д3	1Э	351	17	118	76	42	216		12			119	232					
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Д34 комп		55	7	48	28	20						32	23					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			80	10	70	48	22						51	29					
УП	Учебная практика	4*		72					72					36	36					
ПП	Производственная практика	4*		144					144						144					
	экзамен по модулю			4Э							12									
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих бпюд, кулинарных изделий, закусок		2Э	683	22	229	173	86	432		24					131	192	360		
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации		6Э комп	84	7	77	59	18			6					51	33			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих бпюд			167	15	152	114	38								80	87			
УП	Учебная практика	7*		144	0				144								72	72		
ПП	Производственная практика	7*		288	0				288										288	
	экзамен по модулю			7Э							18									
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных бпюд, кулинарных изделий, закусок		1Э	447	22	173	100	73	252		24					80	367			
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации	Д36 комп		59	7	52	34	18			6					25	34			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных бпюд			136	15	121	66	55								55	81			
УП	Учебная практика	6*		72					72								72	72		
ПП	Производственная практика	6*		180					180								180	180		
	экзамен по модулю			6Э							18									
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих салатов		1Э	426	19	155	94	61	252		24			59	115	252				
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных салатов	Д34 комп		36	6	30	15	15			6			24	12					
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных салатов			138	13	125	79	46						35	103					
УП	Учебная практика	5*		72					72							72	72			
ПП	Производственная практика	5*		180					180							180	180			
	экзамен по модулю			5Э							18									
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных изделий			850	26	284	204	80	540		24							136	134	580
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных изделий	8Э комп		66	11	55	35	20			6							52	14	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных изделий			244	15	229	169	60										84	48	
УП	Учебная практика	8*		144					144									72	72	
ПП	Производственная практика	8*		396					396										396	
	экзамен по модулю			8Э							18	17	22	17	23	16,5	23,5	16	21	
	итого, включая учебную и производственную практики (1692 час) и самостоятельную			5616							612	792	612	828	594	846	576	756		
ПА.00	Промежуточная аттестация			216							216		36	72	18	18	36	36		
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация			72															72	
ГИА.01	Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена			72															72	
	Всего			5904	187				1692		216	612	828	612	900	612	864	612	864	
Консультации по 4 часа на одного обучающегося в учебном году																				
Государственная итоговая аттестация:																				
Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена с 17 июня по 30 июня																				
* Зачеты: Физическая культура, учебная и производственная практики не входят в общее количество зачетов по семестрам																				
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																				
										дисциплин и МДК										
										учебной практики										
										производственной практики										
										экзаменов (в т.ч. экзаменов по модулю)										
										зачетов и диф зачетов										