

Согласовано
Директор по производству
ООО "ЕСП Башкирия"
Ахмадуллина З.Ф.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
образовательной программы среднего профессионального образования
ГАПОУ УКГП

Утверждаю
Директор
Д.И.Абдрахманов



программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
квалификация: Повар.

Кондитер

Форма обучения: очная

Базовое образование: основное общее

Нормативный срок освоения ППКРС: 3 года 10
мес.

начало подготовки:
01.09.2018

конец подготовки:
30.06.2022

Профиль получаемого
профессионального образования:
естественнонаучный

1. Календарный учебный график

Курсы	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Теоретич. обучение	Промежуточная аттестация	Практика, подготовка к итоговой аттестации			Сам работа, нед	Каникулы, нед	Всего, нед																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
	1	8	15	22	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	6	13	20	27	3	10	17	24			учебная практика	Практика по профилю спец	ГИА																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
	7	14	21	28	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	11	18	25	1	8	15	22	8	15	22	29	3	10	17	24	10	17	24	31	7	14	21	28	12	19	26	2	9	16	23	31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
1	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18

План учебного процесса программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК., практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы (академических часов)									Распределение нагрузки							
			Всего	самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем					ГИА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
					Всего во взаимодействии с преподавателем	по УД и МДК			Практики		Промежуточная аттестация	1 сем. 17 недель (16 н. ТО+ 1н ПП)	2 сем. 24 недели (16 н. ТО, 3н.УП, 4 нПП 1 н ПА)	3 сем. 17 недель (13 н. ТО, 4 н. УП)	4 сем. 24 недели (15н. ТО, 7 н. ПП 2 н ПА)	5 сем. 17 недель (16 н ТО 1 н ПА)	6 сем. 24 нед. (12 н. ТО, 6 н. УП, 5 н. ПП 1 н ПА)	7 сем. 17 нед. (13 н. ТО, 3 н. УП, 1 н ПА)	8 сем. 22 нед. (3 н ТО 4 н. УП, 14 н. ПП н ПА)
						Всего	Теоретическое обучение	лаб и практ.занятий											
	Всего с пром.атт										612	864	612	864	612	864	612	792	
	ГИА																	72	
	в т.ч. самостоятельная работа											20	12		12	10	14	0	
	Промежуточная аттестация				5764	5764						36		72	36	36	36	36	
	Всего		5904	68	5764	3676	2055	1621	1836	252	72	612	828	612	792	576	828	576	756
ОД.00	Общеобразовательный цикл		2100	20	2100	2052	1212	840	0	48		368	432	308	474	220	178	0	72
	Общие дисциплины и дисциплины по выбору	10д3/3Э	1851	20	1851	1803	1119	684	0	48		330	396	284	455	178	160	0	0
ОДБ.01	Русский язык	-, -, -, Э	132		132	114	94	20		18		24	36	24	30				
ОДБ.02	Литература	-, -, -, ДЗ	171		171	171	141	30				64	52	24	31				
ОДБ.03	Иностранный язык	-, -, -, -, ДЗ	171		171	171		171				34	32	24	34	28	19		
ОДБ.04	Математика	-, -, -, -, Э	240		240	228	178	50		12		34	34	48	34	32	46		
ОДБ.05	История	-, -, -, -, ДЗ	178		178	178	158	20				46	48	48	36				
ОДБ.06	Физическая культура	-, ДЗ, -, ДЗ, -, ДЗ	171		171	171		171				34	32	24	42	22	17		
ОДБ.07	ОБЖ	-, ДЗ	72		72	72	52	20				34	38						
ВДП.08	Информатика	-, -, -, -, ДЗ	88	20	88	88	48	40							54	34			
ВДБ.09	Физика	-, -, -, ДЗ	108		108	108	68	40							108				
ВДП.10	Химия	-, -, Э	206		206	188	146	42		18		72	52	50	14				
ВДБ.11	Обществознание (вкл.экономику и право)	-, -, -, -, ДЗ	170		170	170	142	28						42	24	26	78		
ВДП.12	Биология	-, ДЗ,	72		72	72	42	30				34	38						
ВДБ.13	Экология	-, ДЗ	36		36	36	30	6				36							
ОУД.14	Астрономия	-, -, -, ДЗ	36		36	36	20	16						36					
ДУД.00	Дополнительные дисциплины	4д3/-	249	0	249	249	93	156	0	0		38	36	24	19	42	18	0	72
ДУД.01	Основы рисования и лепки/	-, -, -, -, ДЗ,	60		60	60	36	24							42	18			
ДУД.02	Основы предпринимательской деятельности	-, -, -, -, -, ДЗ	72		72	72	38	34											72
ДУД.03	Национальная кухня	-, -, -, ДЗ,	43		43	43	19	24						24	19				

ДУД.04	Башкирский язык / родной язык	- , ДЗ,	74		74	74		74				38	36						
Профессиональная подготовка			3732	68	3664	1624	843	781	1836	204	0	244	396	304	318	356	650	576	684
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	- / 8дз / 4э	790	8	782	722	398	324	0	60	0	176	0	36	66	30	140	246	36
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	46		46	46	22	24				46							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Э	102		102	84	52	32		18		84							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	46		46	46	28	18				46							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-,-,-,-, Э	92	2	90	72	44	28		18							74		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-,-,-,-, ДЗ,	38	2	36	36	18	18									38		
ОП.06	Охрана труда	-,-,-,-,-,Э	74		74	62	52	10		12								62	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,-,-,-,-,ДЗ,	90		90	90	42	48									28	62	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-,-,ДЗ	36		36	36	26	10						36					
ОП.09	Физическая культура	-,-,-,-,-,ДЗ,	40		40	40		40										40	
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,-,-,-,-,-,ДЗ,	46		46	46	24	22										10	36
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане	-,-,-,-,Э	108	4	104	92	54	38		12					66	30			
ОП.12	Этика и психология профессиональной деятельности	-,-,-,-,-,ДЗ,	36		36	36	18	18										36	
ОП.13	Культура речи и делового общения	-,-,-,-,-,ДЗ,	36		36	36	18	18										36	
П.00	Профессиональный цикл		2942	60	2882	902	445	457	1836	144	0	68	396	268	252	326	510	330	648
ПМ.00	Профессиональные модули	- / 11з / 12э	2942	60	2882	902	445	457	1836	144	0	68	396	268	252	326	510	330	648
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов, для бдюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	- / 3дз / 1э	434	18	416	110	54	56	288	18	0	68	348	0	0	0	0	0	0

МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	32		32	32	14	18				32						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-, ДЗ	96	18	78	78	40	38				96						
УП.01	Учебная практика	-, ДЗ,	108		108				108				108					
ПП.01	Производственная практика		180		180				180			36	144					
ЭМ.01	Экзамен по модулю		18		18					18								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента	- / 3дз / 1э	604	14	590	158	80	78	396	36		0	48	268	252	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,	-, ДЗ	48	2	46	46	24	22				48						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,	-, -, ДЗ	124	12	112	112	56	56					124					
УП.02	Учебная практика	-, -, ДЗ	144		144				144				144					
ПП.02	Производственная практика	-, -, -, ДЗ	252		252				252					252				
ЭМ.02	Экзамен по модулю		36		36					36								
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента	- / 3дз / 1э	438	6	432	150	58	92	252	30	0	0	0	0	0	156	252	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд,	-, -, -, -, ДЗ	46		46	46	24	22							46			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента		110	6	104	104	34	70							110			
УП.03	Учебная практика	-, -, -, -, ДЗ	72		72				72	0						72		
ПП.03	Производственная практика		180		180				180	0						180		
ЭМ.03	Экзамен по модулю		30		30					30								
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	- / 3дз / 1э	345	10	335	125	48	77	180	30	0	0	0	0	0	0	243	72

МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	-----ДЗ	36	2	34	34	12	22										36	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		99	8	91	91	36	55										99	
УП.04	Учебная практика	-----ДЗ	108		108				108									108	
ПП.04	Производственная практика	-----ДЗ	72		72				72										72
ЭМ.04	Экзамен по модулю		30		30					30									
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	- / 4дз / 1з	1121	12	1109	359	205	154	720	30	0	0	0	0	0	170	258	87	576
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-----ДЗ	60	2	58	58	42	16								42	18		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		224	6	218	218	106	112								128	96		
МДК.05.03	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из карамели и шоколада	-----ДЗ	87	4	83	83	57	26										87	
УП.05	Учебная практика	-----ДЗ, -ДЗ	288		288				288								144		144
ПП.05	Производственная практика	-----ДЗ	432		432				432										432
ЭМ.05	Экзамен по модулю		30		30					30									
ГИА	Государственная итоговая аттестация		72		72						72								72
Всего			5904	68	5764	3676	2055	1621	1836	252	72	612	828	612	792	576	828	576	756
Государственная (итоговая) аттестация защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена						всего	Дисциплин и МДК		104		17	16	12	16	16	11	13	3	
							учебной практики		720	20 н	0	108	144	0	0	216	108	144	
							производств. практики		1116	31 н	36	144	0	252	0	180	0	504	
							экзаменов		13		1	1	0	3	1	3	2	2	
							зачетов		36		3	7	3	5	3	6	5	4	