

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН ФИЛИАЛ  
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ДУВАНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ  
КОЛЛЕДЖ С. ЯРОСЛАВКА РБ

Рассмотрено на заседании цикловой  
комиссии филиала ГБПОУ ДМК  
с. Ярославка.

Протокол №1 от «30» августа 2019 г.

 Рощина Н.И.

Утверждаю:

Директор ГБПОУ

Дуванский многопрофильный  
колледж

 Фазлаев Т.А.

« 30 » 2019 г.

## Учебный план

образовательного учреждения среднего  
профессионального образования

филиала ГБПОУ ДМК с.Ярославки  
по профессии среднего профессионального образования

43.00.00 «Сервис и туризм»

43.01.09.Повар, кондитер

код и наименование профессии / специальности /

Квалификация: ОК 016-94

Повар

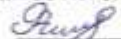
Кондитер

Форма обучения очная

Нормативный срок обучения 3года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Проверил заместитель директора по УР

 Филимазова Л.М.

« 31 » 08 2019г.

Ярославка 2019

**ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПКРС ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 "ПОВАР, КОНДИТЕР" 2019-2023**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	коды формируемых компетенций	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в академических часах				промежуточная аттестация	Распределение аудиторной нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)							
				Всего	Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Всего по УД/МДК	В том числе лаб. и практич. занятий		1 сем. 17 нед	2 сем. 23 нед	3 сем. 17 нед	4 сем. 23 нед	5 сем. 17 нед	6 сем. 23 нед	7 сем. 17 нед	8 сем. 21 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
0.00	Общеобразовательный цикл			<b>2336</b>	<b>0</b>	<b>2336</b>	<b>1179</b>	<b>78</b>	<b>420</b>	<b>378</b>	<b>354</b>	<b>420</b>	<b>294</b>	<b>300</b>	<b>86</b>	<b>84</b>
общие	ОУД.01	Русский язык	ОК 1-11	Э3	126	0	126	26	<b>12</b>	34	37	43(12)				
	ОУД.02	Литература	ОК 1-11	ДЗ <sub>4</sub>	171	0	171	20		34	43	29	65			
	ОУД.03	Иностранный язык	ОК 1-11	ДЗ <sub>4</sub>	179	0	179	173	<b>6</b>	45	37	36	55(6)			
	ОУД.04	Математика	ОК 1-11	Э <sub>4</sub>	240	0	240	114	<b>12</b>	56	40	44	88(12)			
	ОУД.05	История	ОК 1-11	ДЗ <sub>4</sub>	171	0	171	86		48	45	30	48			
	ОУД.06	Физическая культура	ОК 1-11	ДЗ <sub>5</sub>	173	0	173	165		34	36	36		35	32	
	ОУДП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 1-11	ДЗ <sub>3</sub>	78	0	78	38	<b>6</b>	24	24	24(6)				
целевых	ОУДП.08	Информатика	ОК 1-11	ДЗ <sub>5</sub>	214	0	214	104	<b>6</b>	42		26	26	38(6)	48	28

	ОУДБ.09	Физика	ОК 1-11	ДЗ <sub>4</sub>	150	0	150	24	<b>6</b>	40	46	32	26(6)				
	ОУДП.10	Химия	ОК 1-11	Э <sub>4</sub>	185	0	185	87	<b>12</b>	45	48	36	44(12)				
	ОУДБ.11	Обществознание (включая экономику и право)	ОК 1-11	ДЗ <sub>8</sub>	183	0	183	86	<b>12</b>					39	38	58	36(12)
	ОУДП.12	Биология	ОК 1-11	ДЗ <sub>6</sub>	92	0	92	46						54	38		
	ОУДБ.13	География	ОК 1-11	ДЗ <sub>6</sub>	92	0	92	46						48	44		
	ОУДБ.14	Экология	ОК 1-11	ДЗ <sub>6</sub>	72	0	72	36						38	34		
	ОУДБ.15	Астрономия	ОК 1-11		36	0	36	8						36			
дополнительные	ОУДД. 1	Башкирский язык	ОК 1-11	ДЗ <sub>3</sub>	72	0	72	72		18	22		32				
	ОУДД. 2	Химия в пищевой промышленности	ОК 1-11	ДЗ <sub>8</sub>	66	0	66	30	<b>6</b>						30		30(6)
	ОУДД. 3	Родной язык	ОК 1-11	ДЗ <sub>6</sub>	36	0	36	18							36		
Общепрофессиональные дисциплины	ОП.00	Общепрофессиональный цикл			<b>808</b>	<b>38</b>	<b>772</b>	<b>418</b>	<b>48</b>	<b>80</b>	<b>246</b>	<b>56</b>	<b>0</b>	<b>76</b>	<b>118</b>	<b>196</b>	<b>40</b>
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8,3.1-3.6, 4,1-4,5,5,1-5,5	ДЗ <sub>2</sub>	80	4	76	36	<b>4</b>	36	36 (4)						

ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4, 2.1- 2.8,3.1- 3.6, 4,1- 4,5,5,1- 5,5	ДЗ <sub>2</sub>	116	4	112	54	<b>4</b>	44	64(4)						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4, 2.1- 2.8,3.1- 3.6, 4,1- 4,5,5,1- 5,5	Э6	122	4	118	54	<b>10</b>		62	46 (10)					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК1-7, 9-11	ДЗ <sub>7</sub>	38	2	36	18								36	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ОК1-7, 9-11, ПК 1.1- 1.4, 2.1- 2.8,3.1- 3.6, 4,1- 4,5,5,1- 5,5	Э6	86	4	82	36	<b>10</b>					42	30 (10)		
ОПД.06	Охрана труда	ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4, 2.1- 2.8,3.1- 3.6, 4,1- 4,5,5,1- 5,5	ДЗ <sub>8</sub>	42	2	40	18	<b>4</b>								36(4)
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК1-5, 9,10 ПК 1.1-1.4, 2.1- 2.8,3.1-	ДЗ <sub>6</sub>	80	4	76	72	<b>4</b>					34	38(4)		

		3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5														
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК1-10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1	ДЗ <sub>6</sub>	38	2	36	18							36		
ОП.09	Физическая культура	ОК1-6,8-10	ДЗ <sub>7</sub>	42	2	40	20								40	
ОП.10*	Рисование и лепка	ОК1-7, 9,10ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5	ДЗ <sub>7</sub>	84	4	80	38	4							76(4)	
ОП.11*	Национальная кухня	ОК1-7, 9,10ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5	ДЗ <sub>2</sub>	80	4	76	36	4		72(4)						
ОП.12*	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности	ОК1-7, 9-11		38	2	36	18								36	
П.00	Профессиональный цикл			<b>2646</b>	<b>142</b>	<b>2504</b>	<b>550</b>	<b>90</b>	<b>112</b>	<b>204</b>	<b>202</b>	<b>408</b>	<b>242</b>	<b>398</b>	<b>330</b>	<b>608</b>
ПМ.00	Профессиональные модули															

Профессиональный модуль 01	ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		Э4	344	30	314	85	10	112	82	74 (10)	36				
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ОК 1-10 ПК1.1-1.4	ДЗ1	32		32	16		32							
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 1-10 ПК1.1-1.4	ДЗ3	168	30	138	69		44	46	38(10)					
	УП. 01	Учебная практика	ОК 1-11 ПК1.1-1.4	ДЗ3	108		108			36	36	36					
	ПП. 01	Производственная практика	ОК 1-11 ПК1.1-1.4	ДЗ4	36		36						36				
Профессиональный модуль 02	ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Э4	642	30	612	108	10		122	118	362 (10)				

	МДК.02.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1-2.8	ДЗ <sub>2</sub>	32		32	16			32					
	МДК.02.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1-2.8	ДЗ <sub>4</sub>	214	30	184	92			54	46	74 (10)			
	УП. 02	Учебная практика	ОК 1-11ПК 2.1-2.8	ДЗ <sub>4</sub>	144		144				36	72	36			
	ПП. 02	Производственная практика	ОК 1-11ПК 2.1-2.8	ДЗ <sub>4</sub>	252		252						252			
Профессиональный модуль 03	ПМ 03	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		Э <sub>6</sub>	<b>472</b>	<b>30</b>	<b>442</b>	<b>113</b>	<b>18</b>				<b>242</b>	<b>182</b> <b>(18)</b>		
	МДК.03.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 1-7,9,10 ПК 3.1-3.6	ДЗ <sub>5</sub>	32		32	16					32			

	МДК.03.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 1-7,9,10П К 3.1-3.6	ДЗ <sub>6</sub>	224	30	194	97					102	74 (18)		
	УП. 03	Учебная практика	ОК 1-11ПК 3.1-3.6	ДЗ <sub>5</sub>	108		108						108			
	ПП. 03	Производственная практика	ОК 1-11ПК 3.1-3.6	ДЗ <sub>6</sub>	108		108							108		
Профессиональный модуль 04	<b>ПМ 04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>		<b>Экв<sub>8</sub></b>	<b>532</b>	<b>30</b>	<b>502</b>	<b>125</b>	<b>34</b>					<b>198</b>	<b>126 (34)</b>	<b>144</b>
	МДК.04.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 1-7,9,10 ПК4.1-4.5	ДЗ <sub>6</sub>	32		32	16						32		
	МДК.04.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 1-7,9,10 ПК4.1-4.5	ДЗ <sub>7</sub>	248	30	218	109						102	82 (34)	



	УП. 04	Учебная практика	ОК 1-11 ПК4.1-4.5	ДЗ <sub>7</sub>	108		108							64	44	
	ПП. 04	Производственная практика	ОК 1-11 ПК4.1-4.5	ДЗ <sub>8</sub>	144		144									144
Профессиональный модуль 05	<b>ПМ 05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		Экв <sub>8</sub>	<b>656</b>	<b>22</b>	<b>634</b>	<b>119</b>	<b>18</b>						<b>170</b>	<b>446 (18)</b>
	МДК.05.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1-7,9,10 ПК 5.1-5.5	ДЗ <sub>7</sub>	32		32	16							32	
	МДК.05.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1-7,9,10 ПК 5.1-5.5	ДЗ <sub>8</sub>	228	22	206	103							68	120 (18)
	УП. 05	Учебная практика	ОК 1-11 ПК 5.1-5.5	ДЗ <sub>8</sub>	180		180								70	110
	ПП. 05	Производственная практика	ОК 1-11 ПК 5.1-5.5	ДЗ <sub>8</sub>	216		216									216

ГИА	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена			72		72										72
<b>Всего</b>				<b>5904</b>	<b>180</b>	<b>5724</b>	<b>2147</b>	<b>216</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>804</b>
<b>Консультации</b> входят в промежуточную аттестацию Государственная итоговая аттестация в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (2 недели)						Всего	Дисциплины		500	624	410	360	370	418	282	124
							МДК		76	132	94	102	134	226	216	138
							Учебной практики		36	72	72	78	108	64	114	110
							Производ. Практики					288		108		360
							Экзаменов					5		2		2
							Дифференциальных зачетов		1	6	3	6	4	6	6	4
							зачетов									

**Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

Курс	Обучение по дисциплинам и МДК					Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	31,1	+	5,2	=	36,3	2,67		1,0		11	<b>51</b>
2	20,7	+	5,5	=	26,2	3,83	9	2,0		11	<b>52</b>
3	23,8	+	11,6	=	35,3	3,06	3	2,0		11	<b>54</b>
4	8,4	+	12,7	=	21,1	4,94	10	1,0	2	2	<b>41</b>
<b>Всего</b>	<b>118,78</b>					<b>12,5</b>	<b>22</b>	<b>6,0</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>198</b>