

Согласовано:

АО «ВОСХОД»



Утверждаю:

Директор ГБПОУ

Уфимский политехнический колледж

М.Г.Султанов

От 30 августа 2019 года

Приказ № 209 от «30» августа 2019 г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

Уфимский политехнический колледж

по профессии среднего профессионального образования

### 43.01.09 Повар, кондитер

**Квалификация:**

Повар

Кондитер

**Форма обучения:** очная

**Срок обучения:** 3года 10месяцев на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального образования:** социально-экономический

## 1. Пояснительная записка

### 1.1. Нормативная база реализации ПШКРС ГБПОУ Уфимский политехнический колледж

Профессиональная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – программа СПО) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

Программа определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

Программа СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и настоящей ПООП.

При составлении настоящего учебного плана учитывалась следующая нормативная база:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

– Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

– Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.06.2017г. №506;

- Закон Республики Башкортостан от 01.07.2013 года №696-з «Об образовании в Республике Башкортостан» (ред. от 16.06.2017г);

- Письмо МО РФ от 17.03.2015 №06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- примерные программы общеобразовательных учебных дисциплин для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»;

- Письмо Министерства образования и науки РФ «Об уточнении рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки

рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.) (Одобрено Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» Протокол № 3 от 25 мая 2017 г.).

## 1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Образовательный процесс включает теоретическое обучение, учебную и производственную практику, воспитательную работу с обучающимися.

Учебный год начинается с 1 сентября. Учебный год состоит из 41 учебной недели (17 недель в первом полугодии и 24 недели во втором полугодии). В течение учебного года обучающимся предоставляются зимние каникулы продолжительностью 2 недели и летние каникулы продолжительностью 9 недель. Общая продолжительность каникул составляет не менее 10 недель в учебном году.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность уроков по теоретическому обучению устанавливаются 45 минут с перерывом 10 минут после каждого урока. Продолжительность уроков производственного обучения 50 минут с перерывом 10 минут. После 4 урока устанавливается перерыв для питания 45 минут. Последовательность и чередование уроков в каждой учебной группе определяется расписанием занятий.

Консультации для обучающихся предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного студента на каждый учебный год. Формы проведения консультаций – групповые.

Распределение академических часов, отведенных на консультации, показано в таблице 1:

Таблица 1

### Распределение консультаций (в часах)

Индекс	Наименование предмета	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс
ОУД.01	Русский язык	15	15	-	-
ОУД.04	Математика	15	15	-	-
ОУД.14	Экономика	20	15	-	-
ОУД.15	Право	10		-	-
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-	5	-	-

МДК.01. 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-	5	-	-
МДК.02. 01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-	-	10	-
МДК.02. 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-	-	20	-
МДК.03. 01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-	-	10	-
МДК.03. 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-	-	10	-
МДК.04. 01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-	-	-	-
МДК.04. 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-	-	-	10
МДК.05. 01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-	-	-	-
МДК.05. 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-	-	-	10
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-	5	-	-
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-	-	10	-

ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-	-	-	5
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-	-	-	5
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-	-	-	5
Консультации к ВКР		-	-	-	25
<b>Итого за год</b>		<b>60</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>60</b>
<b>ИТОГО</b>					
<b>240</b>					

Обучающиеся объединяются по профессии в учебные группы. Теоретическое обучение проводится в группах с числом обучающихся не менее 15 человек.

При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика и производственная практика реализуется концентрированно в несколько периодов, в рамках профессиональных модулей. Учебная практика осуществляется в учебно-производственных мастерских, лабораториях. Производственная практика проводится по договорам в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

### 1.3 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательная программа среднего общего образования реализуется с учетом социально-экономического профиля согласно Рекомендациям МО РФ от 17.03.2015 №06-259 по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных

образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования.

На освоение общеобразовательной подготовки основной профессиональной образовательной программы предусмотрено 2052 часа.

На базовом уровне изучаются тринадцать дисциплин, в том числе одну интегрированную – «Естествознание», которая включает в себя изучение трех дисциплин – химии, биологии и физики. На профильный уровень изучения, согласно рекомендации Министерства Образования РФ, отведены дисциплины – «Математика», «Информатика», «Экономика», «Право». Знания по данным дисциплинам дают возможность продолжать выпускникам дальнейшее обучение в системе среднего и высшего профессионального образования.

На изучение учебной дисциплины «Башкирский язык» (по выбору обучающихся или «Мировая художественная культура») в рамках вариативной части предусмотрено 72 часа.

На изучение учебной дисциплины «Родной язык» (язык выбирается обучающимися) в рамках вариативной части предусмотрено 36 часов.

На учебную дисциплину «ОБЖ» отводится 72 часа и дополнительные 35 часов учебных военных сборов, выделяемых на основании приказа Министра обороны и Министерства образования и науки №96/134 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 12.04.2010 г. №16866), освоение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» для юношей должно завершаться военными сборами, которые проводятся в каникулярное время и не учитываются при расчете учебной нагрузки.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы СПО. Полученные умения и знания обучающихся углубляются и расширяются при изучении дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов основной профессиональной образовательной программы СПО.

### **Распределение резерва времени**

Резерв времени по общеобразовательным дисциплинам составляет 180 часов (на основании Письма МО РФ от 17.03.2015 №06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»).

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» организовано с учетом «Методических рекомендаций по введению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования (письмо Заместителя министра образования и науки РФ от 20.06.2017г. №ТС-194/08).

Распределение данного времени представлено в таблице 2.

Таблица 2.

Индекс	Наименование дисциплины	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс
ОУД.09	Естествознание		27		
ОУД.10	Астрономия		36		
ОУД.14	Экономика		9		
ОУД.16	Башкирский язык/МХК	72			
ОУД.17	Родной язык	36			
Итого		108	72		
Итого за 4 курса					180

#### 1.4. Формирование вариативной части ППКРС

На основании акта-согласия и запроса работодателя связанные с результатом освоения ППКРС, с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника, часы вариативной части были распределены по следующим профессиональным модулям и учебным дисциплинам: (Таблица 3)

Таблица 3.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем по БУП, ч	Объем по вариативной части	Всего
ОП.00	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>324</b>	<b>310</b>	<b>634</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	104	140
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	74	110
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	114	150
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	-	36
ОП.05	Основы калькуляции и учета	32	18	50
ОП.06	Охрана труда	36	-	36
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	-	36
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36	-	36
ОП.09	Физическая культура	40	-	40
П.00	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>1980</b>	<b>950</b>	<b>2930</b>
ПМ.01	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий</b>	<b>324</b>	<b>104</b>	<b>428</b>



	<b>разнообразного ассортимента</b>			
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	4	36
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	112	28	140
УП.01	Учебная практика	72	36	108
ПП.01	Производственная практика	108	36	144
ПМ.02	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>572</b>	<b>260</b>	<b>832</b>
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	4	36
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	180	112	292
УП.02	Учебная практика	144	72	216
ПП.02	Производственная практика	216	72	288
ПМ.03	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>322</b>	<b>160</b>	<b>482</b>
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	40	32	72
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	102	20	122
УП.03	Учебная практика	72	36	108
ПП.03	Производственная практика	108	72	180
ПМ.04	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>308</b>	<b>94</b>	<b>402</b>
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	4	36
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	96	18	114
УП.04	Учебная практика	72	36	108

ПП.04	Производственная практика	108	36	144
ПМ.05	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>454</b>	<b>332</b>	<b>786</b>
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	4	36
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	134	112	246
УП.05	Учебная практика	108	108	216
ПП.05	Производственная практика	180	108	288
<b>Итого</b>			<b>1260</b>	

### 1.5. Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю, разработанные ГБПОУ Уфимский политехнический колледж, доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО. Промежуточная аттестация осуществляется в конце каждого курса обучения.

Экзамены проводят по русскому языку, математике и одной из профильных дисциплин общеобразовательного цикла (экономике). По русскому языку и математике – в письменной форме, по профильной дисциплине – в устной.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются ГБПОУ Уфимский политехнический колледж, а для государственной (итоговой) аттестации – разрабатываются и утверждаются

ГБПОУ Уфимский политехнический колледж после предварительного положительного заключения работодателей.

Для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям будущей профессиональной деятельности, в качестве внешних экспертов привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

### 1.6.Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

В таблице 4 представлены сводные данные в неделях по бюджету времени:

Таблица 4

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Защита выпускной квалификационной работы	Каникулы	Всего
1	41	-	-	-	-	11	52
2	31	3	4	3	-	11	52
3	21	9	10	1	-	11	52
4	13	9	15	2	2	2	43
Всего	106	21	29	6	2	35	199

## 2. План учебного процесса

План учебного процесса по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер представлен в таблице 5.

## 3. Перечень кабинетов, мастерских, лабораторий и др. для подготовки по профессии

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских, используемых для подготовки по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер представлен в таблице 6.

Таблица 6.

№	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
13	Социально-экономических дисциплин
12	Основы безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	Информатики и ИКТ
10	Информатики и информационных технологий
3	Технологии кулинарного и кондитерского производства
3	Товароведения продовольственных товаров
3	Микробиологии, санитарии и гигиены
3	Технического оснащения и организации рабочего места
	<b>Лаборатории:</b>
4	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
4	Учебный кондитерский цех
	<b>Спортивный комплекс:</b>
	Спортивный зал
	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Электронный стрелковый тир
	<b>Залы:</b>
	Библиотека, читальный зал выходом в сеть Интернет
	Актовый зал

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер срок обучения 3 года 10 месяцев (2019-2023)

Курс	Наименование программ, дисциплин, профессиональных модулей, МКК, элементов	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)														
			Среднегодовая нагрузка по учебным занятиям	Среднегодовая нагрузка по аудиторным занятиям	в т.ч.		I курс		II курс	III курс	I семестр				II семестр				III курс			
					лекц.	пр.з.	17	24			17	24	17	24	17	24	17	24				
																			Лекции, уроков	Лаб. и пр.з. Занятия УП.ПП		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
О.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ																					
			3076	1024	2052	1596	456	470	620	1090	482	336	818	144	0	144	0	0	0	0		
ОУД.01	Русский язык				171	57	114	77	37	34	23	57	36	21	57							
ОУД.02	Литература				256	85	171	171		44	58	102	41	21	60							
ОУД.03	Иностранный язык				256	85	171	171		46	54	100	50	21	71							
ОУД.04	Математика				427	142	285	275	10	60	69	129	88	68	156							
ОУД.05	История				256	85	171	142	29	36	51	87	30	54	84							
ОУД.06	Физическая культура				256	85	171	4	167	34	46	80	46	45	91							
ОУД.07	ОБЖ				108	36	72	58	14	20	20	40	32		24							
ОУД.08	Обществознание				144	48	96	88	8				24	12	72							
ОУД.09	Естествознание				311	104	207	186	21	70	70	140	67		67							
	Физика				137	46	91	78	13	30	30	60	31		31							
	Химия				120	40	80	69	11	40	40	80										
	Биология				54	18	36	33	3				36		36							
ОУД.10	Астрономия				54	18	36	36					18		36							
ОУД.11	География				108	36	72	64	8	34	38	72										
ОУД.12	Экология				108	36	72	69	3						72			72				
ОУД.13	Информатика				162	54	108	20	88	58	50	108										
ОУД.14	Экономика (в т.ч. выполнение индивидуального проекта)						98	62	36			30	30									
ОУД.15	Право				147	49							34	34	68							
ОУД.15	Право				150	50	100	75	25				37	33	30	63						
	Дополнительные																					
ОУД.16	Башкирский язык/МХК				108	36	72	72		34	38	72										
ОУД.17	Родной язык				54	18	36	26	10				36	36								
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ																					
			951	317	634	355	207	142	244	386	50	72	122	90	0	90	36	0	36			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены				210	70	140	88	52	56	84	140										
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров				165	55	110	72	38	50	60	110										
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места				225	75	150	101	49		100	100	50		50							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности				54	18	36	28	8				36	36								
ОП.05	Основы калькуляции и учета				75	25	50	38	12						50		50					
ОП.06	Охрана труда				54	18	36	36		36		36										
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности				54	18	36	2	34									36		36		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности				54	18	36	28	8				36	36								
ОП.09	Физическая культура				60	20	40		40						40		40					
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ				3495	565	2930	799	2121	0	0	0	80	348	428	378	828	1206	576	720	1296	
ПМ.00	Профессиональные модули																					
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				516	88	428	130	298	0	0	0	80	348	428	0	0	0	0	0	0	
МКК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов				54	18	36	20	16				36		36							
МКК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				210	70	140	110	30				44	96	140							
УП.01	Учебная практика				108		108		108				108	108								
ПП.01	Производственная практика				144		144		144				144	144								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				996	164	832	236	596	0	0	0	0	0	0	328	504	832	0	0	0	



Приложение №1  
к программе подготовки  
квалифицированных рабочих,  
служащих ГБПОУ Уфимский  
политехнический колледж  
по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер  
и выдаче акта о согласовании  
часов вариативной части рабочих  
программ профессиональных  
модулей и учебных дисциплин  
установленным требованиям

## АКТ - СОГЛАСОВАНИЕ

«30» августа 2019 г.

Настоящее заключение предоставлено

Акционерное общество «Уфимское хлебообъединение «ВОСХОД»  
служба по работе с персоналом по адресу: 450096, Республика Башкортостан,  
г.Уфа, ул. Комсомольская, 122,а.

Часы вариативной части, рабочие программы профессиональных  
модулей и учебных дисциплин для образовательных программ подготовки  
квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар,  
кондитер в образовательном учреждении ГБПОУ Уфимский  
политехнический колледж по адресу: 450076, Республика Башкортостан,  
Г.Уфа, ул.Зенцова, 81а, соответствуют установленным требованиям ФГОС и  
отвечают потребностям работодателя.

*Ст. директор № 5*  
\_\_\_\_\_  
(должность, уполномоченного лица)

М.П.



*[Handwritten signature]*  
\_\_\_\_\_  
(подпись уполномоченного лица)

*Ч. И. Усолова*  
\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. уполномоченного лица)