

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Верхнепышминского механико-технологического техникума «Юность»

Базисный учебный план (БУП) по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу **2023**
Форма обучения – очная **ПКД-1805п**
Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

Индекс	Наименование дисциплины	Количество часов
О.00	Общеобразовательный учебный цикл	1476
ОУП	Обязательные учебные предметы	816
ОУП.01	Русский язык	57
ОУП.02	Литература	117
ОУП.03	Иностранный язык	117
ОУП.04 (У)	Математика	252
ОУП.05	История	78
ОУП.06	Физическая культура	117
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	39
ОУП.08	Астрономия	39
УПВ	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	330
УПВ.01	Родная литература	39
УПВ.02	Обществознание	78
УПВ.03 (У)	География	117
УПВ.04 (У)	Экономика	96
ДУПК	Дополнительные учебные предметы, курсы	330
ДУК.01	Основы финансовой грамотности	34
ДУК.02	Право	44
ДУК.03	Информатика	78
ДУК.04	Техника бесконфликтного общения	44
ДУК.05	Основы научной исследовательской деятельности	84
ДУК.06	Введение в специальность	46
	Обязательная часть учебных циклов ППСЗ	2952
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	432
ОГСЭ.01	Основы философии	36
ОГСЭ.02	История	36
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	164
ОГСЭ.04	Физическая культура	164
ОГСЭ.05	Психология общения	32
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	180
ЕН.01	Химия	144
ЕН.02	Экологические основы природопользования	36
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	612
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	64
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	96
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	64
ОП.04	Организация обслуживания	64
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	96
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	32
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	96
ОП.08	Охрана труда	32
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68
ОП.10	Проектная деятельность	68
ОП.11	Калькуляция и учет в общественном питании	88
ОП.12	Автоматизация складского учета в компьютерной программе 1С:Предприятие	100
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности	60
ОП.14	Эффективное поведение на рынке труда	40
ПМ.00	Профессиональный цикл	1728
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	68

МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	120
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	86
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	68
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	68
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	84
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	52
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	96
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	96
ВМДК.06.02	Основы проектирования предприятия общественного питания	72
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	196
ВМДК.07.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	68
ВМДК.07.02	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	128
	Вариативная часть учебных циклов ППССЗ	1296
ВПМ.08	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	140
ВМДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	94
ВМДК.08.02	Декор кондитерских изделий и десертов	46
	Всего по циклам ППССЗ	4248
УП.00	Учебная практика	360
		144
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)	864
		324
	Руководство ДП	650
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	216