

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора ГБПОУ УКИП и С

Т.А. Христофорова

30 мая 2024 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

Уфимский колледж индустрии питания и сервиса

По профессии среднего профессионального образования

43.01.09. Повар, кондитер

По программе базовой подготовки

Квалификация: повар. кондитер;

Форма обучения: дневная;

Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

на базе среднего общего образования

1. Сводные данные по бюджету времени:

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю специальности	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	ВСЕГО
1	2	3	4	5	6	7	8
1 курс	1080 (30н)	360 (10н)	-----	36 (1н)	---	11 н.	52 н
2 курс	396 (11н)	252 (7н)	720 (20н)	72 (2 н)	36 (1н)	2 н.	43 н.
ВСЕГО:	1476 (41н)	612 (17н)	720 (20н)	108 (3н)	36 (1н)	468(13 н)	3420 (95н)

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем образовательной программы в академических часах							Рекомендуемый курс изучения			
		Всего	Формы промежуточной аттестации	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем		Практики	Самостоятельная работа	1 КУРС (1440 ч – 40 н)		2 КУРС (1368 – 38 н)		
				Занятия по дисциплинам и МДК				1 сем. (17 н)	2 сем (23 н)	3 сем (17 н)	4 сем (21 н)	
				Всего по дисциплинам/ МДК	В том числе,							
			практические занятия		лабораторные занятия							
ОП.13	Современные технологии приготовления пищи*	36	дз	36						36		
П.00	Профессиональный цикл	2336 (1872+ 494)										
ПМ. 00	Профессиональные Модули							202		72		
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента*	274	Э									
МДК.01.01.	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.*	32		32	10			32				
МДК.01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	98	дз	98	22	7		98				
УП. 01	Учебная практика	72	дз				72	72				
ПП. 01	Производственная практика	72	дз				72			72		
ПМ.02.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*	866	Э					197	417		252	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий*	32	дз	32				32				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок*	330		330	72	21		165	165			

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем образовательной программы в академических часах							Рекомендуемый курс изучения			
		Всего	Формы промежуточной аттестации	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			Практики	Самостоятельная работа	1 КУРС (1440 ч – 40 н)		2 КУРС (1368 – 38 н)	
				Занятия по дисциплинам и МДК					1 сем. (17 н)	2 сем (23 н)	3 сем (17 н)	4 сем (21 н)
				Всего по дисциплинам/ МДК	В том числе,							
		практические занятия	лабораторные занятия									
УП.02.	Учебная практика	252	дз				252		252			
ПП. 02.	Производственная практика	252	дз				252				252	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*	308	Э					92	36	72	108	
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок*	32		32				32				
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок*	96		96	19	7		60		36		
УП. 03	Учебная практика	72	дз				72		36	36		
ПП. 03	Производственная практика	108	дз				108				108	
ПМ. 04.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента*	240	Э						96	72	72	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков*	32		32					32			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков*	64	дз	64	14	7			64			
УП. 04	Учебная практика	72	дз				72			72		

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем образовательной программы в академических часах							Рекомендуемый курс изучения			
		Всего	Формы промежуточной аттестации	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			Практики	Самостоятельная работа	1 КУРС (1440 ч – 40 н)		2 КУРС (1368 – 38 н)	
				Занятия по дисциплинам и МДК					1 сем. (17 н)	2 сем. (23 н)	3 сем. (17 н)	4 сем. (21 н)
				Всего по дисциплинам/ МДК	В том числе,							
		практические занятия	лабораторные занятия									
ПП.04	Производственная практика	72	ДЗ				72				72	
ПМ.05.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	520	Э							304	216	
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*	52	ДЗ	52						52		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*	108	ДЗ	108	21	21				108		
УП.05	Учебная практика	144	ДЗ				144			144		
ПП.05	Производственная практика	216	ДЗ				216				216	
	ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ (Всего)	1476							1080(30 н)	396 ч(11 н)		
	УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (всего)	612							360ч(10 н)	252(7н)		
	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА	720							---	720 ч(20 н)		
	Промежуточная аттестация	108		-	-			-	1 нед (36 ч)	2 нед (72 ч)		
ИТОГО: (ОП + ПМ+ вариативная часть)		2916 (324+1980+612)		-	-	-		-	1476	1440		
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена	36		-	-	-		-	-	36		
Итого		2952										

Выпускная квалификационная работа по профессии проводится в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Содержание заданий выпускной квалификационной работы должна соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

