

Рабочий учебный план (с изменениями на 2024-2025 учебный год), год поступления 2021

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: 3 год 10 месяцев

на базе основного общего образования

1. Сводные данные по бюджету времени: год поступления 2021 г. (с изменениями на 2023-2024 уч.г)

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	1332 (37н)	108 (3н)	-----	36 (1н)	----	11 н.	52 н
2 курс	1152 (32н)	324 (9н)	-----	-----	---	11 н.	52 н.
3 курс	1008 (28н)	144 (4н)	252 (7н)	72 (2н)	----	11 н.	52 н
4 курс	468 (13н)	324 (9н)	504 (14н)	108 (3н)	2 н (72ч)	2 н.	43 н.
ВСЕГО:	3960 (110н)	900 (25н)	756 (21н)	216ч (6н)	72ч (2н)	1260ч(35н)	7164ч(199н)

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)		Объем образовательной программы в часах, в т.ч.										Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час в семестр)								
		экзамен	Дифференцированный зачет	ВСЕГО	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа	Курсовая работа или индивидуальный проект	Промежуточная аттестация	ГИА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Обучение по дисциплинам и МДК (час)										1 Семестр 17 нед. (612 ч)	2 Семестр 24 нед. (864 ч.)	3 Семестр 17 нед. (612 ч)	4 Семестр 24 нед. (864 ч.)	5 Семестр 17 нед. (612 ч)	6 Семестр 24 нед. (864 ч.)	7 Семестр 17 нед. (612 ч)	8 Семестр 24 нед. (864 ч.)
					в т.ч.			Практики														
Лабораторные занятия	Практические занятия	Контрольная работа	учебная		производственная	иная	иная															
	Индивидуальный проект			70									70									
	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ			838									64	62	114	102	166	154	100	76		
опд.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены *		1к	48		17				2			48									
опд.02	Основы товароведения продовольственных товаров*		2к	72		34	1			2				14	58							
опд.03	Техническое оснащение и организация рабочего места *		4к	80		13	1						16		20		24		20			
опд.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности*		4к	48		8											24		24			
опд.05	Основы калькуляции и учета*		3к	48		21	2								24		24					
опд.06	Охрана труда		3к	36		5								12	12		12					
опд.07	Безопасность жизнедеятельности		1к	36		18								36								
опд.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности		4к	36		35														36		
опд.09	Физическая культура		4к	40		34											20			20		
опд.10	Основы предпринимательской деятельности*		4к	36		8													36			
опд.11	Организация обслуживания в предприятиях общественного питания*		3к	92		26											46	46				
опд.12	Этика и психология профессиональной деятельности*		2к	36		18										36						
опд.13	Информационные технологии*		3к	36		19													36			
опд.14	Современные технологии приготовления пищи*		3к	36															36			
опд.15	Экологические основы природопользования		2к	36		17	2									36						
опд.16	Основы финансовой грамотности		3к	36		8	3												36			
опд.17	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни		3к	46		6										30	16					

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)		Объем образовательной программы в часах, в т.ч.										Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час в семестр)								
		экзамен	Дифференцированный зачет	ВСЕГО	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа	Курсовая работа (или индивидуальный проект)	Промежуточная аттестация	ГИА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Обучение по дисциплинам и МДК (час)			Практики							1 Семестр	2 Семестр	3 Семестр	4 Семестр	5 Семестр	6 Семестр	7 Семестр	8 Семестр
					Лабораторные занятия	Практические занятия	Контрольная работа	учебная	производственная	в т.ч.					17 нед. (612 ч)	24 нед. (864 ч.)	17 нед. (612 ч)	24 нед. (864 ч.)	17 нед. (612 ч)	24 нед. (864 ч.)	17 нед. (612 ч)	24 нед. (864 ч.)
ОПД.18.	Основы детского и диетического питания*		4 к		40		29	1														
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ																					
	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ																					
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента*	3к		406										118	108	72		108				
МДК.01.01.	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.*		1к	32		10								32								
МДК.01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		1к	86	14	16								86								
УП.01	Учебная практика*		2к	180											108	72						
ПП.01.	Производственная практика*		3к	108														108				
ПМ.02.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*	4к		764										32	48	126	144	162	72	180		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий*		1к	32		12								32								
МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок*		3к	228	35	62	5								48	126		54/7				
УП.02.	Учебная практика*		3к	252													144	108				

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)		Объем образовательной программы в часах, в т.ч.										Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час в семестр)								
		экзамен	Дифференцированный зачет	ВСЕГО	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа	Курсовая работа (индивидуальный проект)	Промежуточная аттестация	ГИА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Обучение по дисциплинам и МДК (час)			Практики		1 Семестр 17 нед. (612 ч)					2 Семестр 24 нед. (864 ч.)	3 Семестр 17 нед. (612 ч)	4 Семестр 24 нед. (864 ч.)	5 Семестр 17 нед. (612 ч)	6 Семестр 24 нед. (864 ч.)	7 Семестр 17 нед. (612 ч)	8 Семестр 24 нед. (864 ч.)	
					Лабораторные занятия	Практические занятия	Контрольная работа	учебная	производственная													
ПМ.05.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	4к			692															66	108	116
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*		2к	52		7										52						
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*		4к	208	28	38	2										14		116/14		78	
	Учебная практика*		4к	216																36	72	
	Производственная практика*		4к	216																72	144	
	ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ (всего)			3960											1332 (37н)	1152 (32н)	1008 (28н)	468 (13н)				
уп	УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (всего)			900											108 (3н)	324 (9н)	144 (4н)	324 (9н)				
пп.	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (всего)			756											-----	-----	252 (7н)	504 (14н)				
	ПРАКТИКА ВСЕГО			1656											108 (3н)	324 (9н)	396 (11н)	828 (23н)				
	Промежуточная аттестация			216											36 ч. (1н)	-----	72 ч (2н)	108 ч (3н)				
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация			72											-----	-----	-----	72 ч				
	ИТОГО (обязательная часть+вариативная)			5904 (4536+1368)											1476	1476	1476	1476				

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.