

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

План учебного процесса :год поступления 2022 (естественно-научный цикл) с изменениями на 2024-2025 уч.г

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)										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.)
					в т.ч.			Практики														
Лабораторные занятия	Практические занятия	Контрольная работа	учебная		производственная	иная																
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ				2170									425	489	505	363	388		---			
	Общие																					
ОУД.01	Русский язык	2к		78		25							40		38							
ОУД.02	Литература	2к		210		95	5						76	76	58							
ОУД.03	Родной язык	2к		140		72	2							70	70							
ОУД.04	Английский язык (углубленный)	3к		156											80	76						
ОУД.05	Россия в мире История- 156 Экономика-78 Право-78	2к		312 156+78+78									68 18	68 18	20 42 78							
ОУД.06	Математика (углубленный)	3к		420			19						62	62		144	152					
ОУД.07	Физическая культура	3к		117		150							20	20	23		54					
ОУД.08.	Основы безопасности жизнедеятельности	2к		78		35							26	26	26							
ОУД.09	Информатика (углубленный)	3к		156	60		4						30/20	30	25/20	25	46/20					
ОУД.10	Астрономия	2к		78		31							21	21	36							
ОУД.11	Биология	2к		117		18							32	32	53							
ОУД.12	Химия	3к		238									32	32		114	60					
	Индивидуальный проект			70							70			34	36							
	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ			838									84	64	72	56	199	167	104	92		
опд.01	Основы микробиологии, физиология	1к		48		17				2			48									

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.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента*	3к			406													63	235			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							31	55								
УП.01	Учебная практика*		1к	180										180								
ПП.01.	Производственная практика*		3к	108													108					
ПМ.02.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*		4к	764									40	40	35	144	108	126	90	90		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий*		1к	32		12							16	16								
МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок*		3к	228	35	62	5						24	24	35/14	91	54					
УП.02.	Учебная практика*		3к	252												144	54	54				
ПП.02.	Производственная практика		4к	252														72	90	90		

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 и 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.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*	4к			404																	32
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок*		3к	32		11											32					
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок*		4к	156	35	20												36	120			
УП. 03.	Учебная практика*		4к	108																108		
ПП. 03.	Производственная практика		4к	108																108		
ПМ. 04.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента*	4к		342													32		94	216		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков*		3к	32		4											32					
МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков*		4к	94	14	16													94			
УП. 04.02.	Учебная практика*		4к	144																144		
ПП. 04.03.	Производственная практика		4к	72																72		
ПМ.05.	Приготовление, оформление и	4к		692													174	100	144	130	144	

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 Обучение по дисциплинам и МДК (час)					Самостоятельная работа	Курсовая работа и индивидуальный проект	Промежуточная аттестация	ГИА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					в т.ч.			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					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.)
	подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента																				
МДК 5.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*		2к	42		7									42						
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*		4к	218	28	38	2								60	100		58			
	Учебная практика*		4к	216											72		72	72			
	Производственная практика*		4к	216													72			144	
	ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ (всего)			3960											1260 (35н)	1224 (34н)	1008 (28н)	468 (13н)			
уп	УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (всего)			900											180 (5н)	216 (6н)	180 (5н)	324 (9н)			
пп.	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (всего)			756											-----	-----	252 (4н)	504 (14н)			
	ПРАКТИКА ВСЕГО			1656											180 (5н)	216 (6н)	324 (9н)	828 (23н)			
	Промежуточная аттестация			216											36 ч. (1н)	36 ч. (1н)	36 ч(1н)	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.

1. Сводные данные по бюджету времени: год поступления 2022 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	1260 (35н)	180 (5н)	-----	36 (1н)	-----	11 н.	52 н
2 курс	1224 (34н)	216 (6н)	-----	36 (1н)	---	11 н.	52 н.
3 курс	1008 (28н)	180 (5н)	252 (7н)	36 (1н)	-----	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)