

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

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 (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	

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)