

Рабочий учебный план на 2024-2025 уч. г. (год поступления 2024)

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 2024 (естественно-научный цикл)

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)										1 Семестр	2 Семестр	3 Семестр	4 Семестр	5 Семестр	6 Семестр	7 Семестр	8 Семестр
					в т.ч.			Практики		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.)	17 нед. (612 ч)
Лабораторные занятия	Практические занятия	Контрольная работа	учебная		производственная																	
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ				2170									537	720	212	345	42	314	0	0		
	Общие																					
ОУД.01	Русский язык	2к		98									30	42		26						
ОУД.02	Литература		2к	210									36	36	32	106						
ОУД.03	История	2к		156									50	50		56						
ОУД.04	Обществознание		3к	222												72		150				
ОУД.05	География		1к	72											72							
ОУД.06	Иностранный язык	2к		156									51	93	12							
ОУД.07	Математика	1к		232									32	200								
ОУД.08	Информатика		2к	156									70	74	12							
ОУД.09	Физическая культура		3к	117										56	16	25		20				
ОУД.10	ОБЖ		2к	78									68		10							
ОУД.11	Физика		2к	108									36	36	36							
ОУД.12	Химия	3к		238									60		32	30	42	74				
ОУД.13	Биология		1к	117									60	57								
ОУД.14	Родной язык		3к	140											40	30		70				
	Индивидуальный проект/Введение в профессию			70									32		22							
													12	4								
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ				1054											266	40	444		304			
опд.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены *		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 (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.)
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента*	3к			406													75	144	--	79	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							43			43						
УП.01	Учебная практика*		1к	180										144		36						
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	328	18	206	--	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									184	18	26				
УП.02.	Учебная практика*		3к	252												144		108				
ПП.02.	Производственная практика		4к	252														72			180	

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																		
ПМ.05.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	4к		692												102	72		244				274
МДК 05.01	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)			4176												1332 (37н)	1224 (34н)		1044 (29н)				576 (16н)
УП	УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (всего)			900												144 (4н)	252 (7н)		180 (5н)				324 (9н)
ПП.	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (всего)			756				/								-----	-----		252 (7н)				504 (14н)
	ПРАКТИКА ВСЕГО			1656												144 (4н)	252(7н)		432 (12н)				828 (23н)
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 2024 г.

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю специальности	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	ВСЕГО
1	2	3	4	6	7	8
1 курс	1332 (37н)	144 (4н)	-----	-----	11 н.	52 н
2 курс	1224 (34н)	252(7н)	-----	---	11 н.	52 н.
3 курс	1044 (29н)	180 (5н)	252 (7н)	-----	11 н.	52 н
4 курс	576 (16н)	324 (9н)	504 (14н)	2 н (72ч)	2 н.	43 н.
ВСЕГО:	4176 (116н)	900 (25н)	756 (21н)	72ч (2н)	1260ч(35н)	7164ч(199н)