

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 2023 (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 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															
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ				2170									612	864	612	864	612	864	612	792		
	Общие												537	756	218	283	64	312	0	0		
ОУД.01	Русский язык	2к		98									30	42		26						
ОУД.02	Литература		2к	210									48	60	32	70						
ОУД.03	История	2к		156									50	86	20							
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		1к	156									70	74	12							
ОУД.09	Физическая культура		3к	117											36		41		40			
ОУД.10	ОБЖ		2к	78									68		10							
ОУД.11	Физика		2к	108									36	36	36							
ОУД.12	Химия	3к		238									60		18	44	64	52				
ОУД.13	Биология		1к	117									60	57								
ОУД.14	Родной язык		3к	140											40	30		70				
	Индивидуальный проект			70									32		38							
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ				1054											230	76	422	58	268			
опд.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены *		2к	48			17				2				48							
опд.02	Основы товароведения продовольственных		3к	100			34	1			2				72		28					

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.)			
Лабораторные занятия	Практические занятия	Контрольная работа	учебная		производственная																				
	товаров*																								
опд.03	Техническое оснащение и организация рабочего места *	4к		104		13	1								36		28		40						
опд.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности*		4к	48		8											24		24						
опд.05	Основы калькуляции и учета*		4к	72		21	2								24		24		24						
опд.06	Охрана труда		3к	36		5										14		22							
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*		4к	88		26									36		28		24						
опд.12	Этика и психология профессиональной деятельности*		3к	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										46								
опд.17	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни		3к	46		6											46								
опд.18.	Основы детского и диетического питания*		4 к	84		29	1										44		40						
опд.19	Организация выездных мероприятий и кейтеринга		4к	64											40				24						
опд.20	организация и проведение протокольных мероприятий		3к	36													36								
п.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ			2786											75	108	164	505	126	462	344	792			
	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ																								
пм.01	Приготовление и подготовка к	3к		406											75	108	--	115	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)										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.)	
					Лабораторные занятия	Практические занятия	Контрольная работа	учебная	производственная													
	реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента*																					
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		2к	86	14	16							43			43						
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									---	---	62	318	18	78	72	216		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий*		2к	32		12									32							
МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок*		3к	228	35	62	5								30	174	18	6				
УП.02.	Учебная практика*		3к	252												144			72	36		
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 (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.)	
Лабораторные занятия	Практические занятия	Контрольная работа	учебная		производственная																	
ПП 04.03.	Производственная практика		4к	144																144		
ПМ.05.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	4к		692										----	----	102	72	----	188	92	238	
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			80	56	22	
	Учебная практика*		4к	216													72		36	36	72	
	Производственная практика*		4к	216														72			144	
	ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ (всего)			4176										1368 (38н)	1188 (33н)	1152 (32н)	468 (13н)					
УП	УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (всего)			756										108 (3н)	288 (8н)	72 (2н)	288(8н)					
ПП.	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (всего)			828				/						-----	-----	252(7н)	648(18н)					
	ПРАКТИКА ВСЕГО			1656										108 (3н)	288 (8н)	324 (9н)	936(26н)					
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 2023 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	1368 (38н)	108 (3н)	-----	-----	11 н.	52 н
2 курс	1188 (33н)	288 (8н)	-----	---	11 н.	52 н.
3 курс	1152 (32н)	72 (2н)	252 (7н)	-----	11 н.	52 н
4 курс	468 (13н)	288 (8н)	648 (18н)	2 н (72ч)	2 н.	43 н.
ВСЕГО:	4176 (116н)	756 (21н)	900 (25н)	72ч (2н)	1260ч(35н)	7164ч(199н)