

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 программе подготовки специалистов среднего звена

**Специальность: 43.02.16. Туризм и гостеприимство**

Уровень подготовки: базовый;

Квалификация: специалист по туризму и гостеприимству;

Форма обучения: очная;

Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев

Образовательная база приема: основное общее образование

**Сводные данные по бюджету времени:**

курс	Обучение по дисциплинам междисциплинарным курсам	Практика			ГИА		каникулы	всего
		Учебная практика	Производственная практика ( по профилю специальности)		подготовка	проведение		
I	<b>1476 (41н)</b>	-----	-----		-----	----	<b>11 н</b>	<b>1872 (52н)</b>
II	<b>1404 (39н)</b>	<b>72 (2н)</b>	-----				<b>11 н</b>	<b>1872 (52н)</b>
I II	<b>648 (18н)</b>	<b>180 (2 н)</b>	<b>252 (7н)</b>		<b>144 (4н)</b>	<b>72 (2н)</b>	<b>2 н</b>	<b>1548 (43 н)</b>
<b>ВСЕГО</b>	<b>3528 (98н)</b>	<b>252 (7 н)</b>	<b>252 (7 н)</b>		<b>144 (4н)</b>	<b>72(2н)</b>	<b>864 (24н)</b>	<b>5292 (147н)</b>





индекс	Наименование циклов, разделов дисциплин, профессиональных модулей МДК, практик	Формы контроля	ВСЕГО	в т.ч. в форме практической	в т.ч. объем образовательных программ в академических часах					1 курс		2 курс		3 курс	
					Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Практическая подготовка, практика	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	1 сем 20 нед (720ч)	2 сем 21 нед. (756 ч)	3 сем 20 нед (720ч)	4 сем 21 нед. (756 ч)	5 сем 22 нед (792ч)	6 сем 13 нед. (468 ч)
	Промежуточная аттестация	д/з	14					14						14	
<b>ПМ.03</b>	<b>Предоставление услуг предприятия питания</b>	э	<b>504</b>		<b>144</b>	<b>202</b>	<b>144</b>	<b>14</b>			<b>170</b>	<b>142</b>	<b>106</b>	<b>86</b>	
МДК.03.01	Организация питания на предприятии питания		110		40	70					110				
МДК.03.02	Организация обслуживания на предприятии питания		96		48	48					60		36		
	Контроль качества продукции т услуг предприятия питания	э	140		56	84						70	70		
УП.03	Учебная практика	д/з	108				108					72		36	
ПП.03	Производственная практика	д/з	36				36							36	
	Промежуточная аттестация	д/з	14					14						14	
<b>ПМ.04</b>	<b>Освоение профессии рабочего, должности служащего</b>	э	<b>354</b>								<b>212</b>		<b>70</b>	<b>72</b>	
МДК.04.01	Освоение профессии горничная	д/з	70								70				
МДК.04.02	Освоение профессии официант	д/з	70								70				
МДК.04.03	Освоение профессии бармен	д/з	70										70		
УП.04	Учебная практика	д/з	108								72			36	
ПП.04	Производственная практика	д/з	36											36	
	<b>Всего теоретического обучения</b>		<b>3672</b>							<b>1476</b>	<b>1332</b>	<b>864</b>			
	<b>Всего учебной практики</b>		<b>396</b>							<b>----</b>	<b>144</b>	<b>252</b>			
	<b>Всего производственной практики</b>		<b>144</b>							<b>----</b>	<b>----</b>	<b>144</b>			
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация- 6 нед</b>		<b>216</b>							<b>----</b>	<b>-----</b>	<b>216</b>			
	<b>ИТОГО</b>		<b>4428</b>							<b>1476</b>	<b>1476</b>	<b>1476</b>			

Принятые обозначения:

\*-дисциплина включена за счет вариативной части

\*\*-объем часов увеличен за счет вариативной части