

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ УКИПС


Г.Н.Асыллова

« 30 » *декаб* 2023 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

Уфимского колледжа 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 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

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) |

ан учебного процесса : год поступления 2022 (естественно-научный цикл) с изменениями на 2023-2024 у.г

| 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 | | 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 | Контрольные работы | учебная | проектно-исследовательская | | | | | | | | | | | | | |
| ЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ | | | | 2170 | | | | | | | | | | | | | 914 | | 868 | | 388 |
| Общие | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 01 | Русский язык | 2к | 78 | | 25 | | | | | | | 40 | | 38 | | | | | | | |
| 02 | Литература | 1к | 210 | | 95 | 5 | | | | | | 152 | | 58 | | | | | | | |
| 03 | Родной язык | 1к | 140 | | 72 | 2 | | | | | | 70 | | 70 | | | | | | | |
| 04 | Английский язык (углубленный) | 3к | 156 | | | | | | | | | | | 80 | | 76 | | | | | |
| 05 | Россия в мире История- 156 Экономика-78 Право-78 | 2к | 312 156+78+78 | | | | | | | | | 136 | | 20 | | | | | | | |
| 06 | Математика (углубленный) | 3к | 420 | | | 19 | | | | | | 124 | | 144 | | 152 | | | | | |
| 07 | Физическая культура | 3к | 117 | | 150 | | | | | | | 40 | | 77 | | | | | | | |
| 08 | Основы безопасности жизнедеятельности | 2к | 78 | | 35 | | | | | | | 52 | | 26 | | | | | | | |
| 09 | Информатика (углубленный) | 3к | 156 | 60 | | 4 | | | | | | 60 | | 50 | | 46 | | | | | |
| 10 | Астрономия | | 78 | | 31 | | | | | | | 42 | | 36 | | | | | | | |
| 11 | Биология | 2к | 117 | | 18 | | | | | | | 64 | | 53 | | | | | | | |
| 12 | Химия | | 238 | | | | | | | | | 64 | | 60 | | 114 | | | | | |
| | Индивидуальный проект | | 70 | | | | | | 70 | | | 34 | | 36 | | | | | | | |

| 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 | Итого | 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.) | |
| | | | | в т.ч. | Лабораторные занятия | Практические занятия | Контрольная работа | учебная | | | | | | | | | | | | | производственная |
| ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ | | | | 838 | | | | | | | | | | | | | | 148 | | 128 | |
| Д.01 Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены * | | 1к | 48 | | 17 | | | | | 2 | | | 48 | | | | | | | | |
| Д.02 Основы товароведения продовольственных товаров* | | 2к | 72 | | 34 | 1 | | | | 2 | | | 36 | | 36 | | | | | | |
| Д.03 Техническое оснащение и организация рабочего места * | | 4к | 80 | | 13 | 1 | | | | | | | 16 | | 20 | | 24 | | 20 | | |
| Д.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности* | | 4к | 48 | | 8 | | | | | | | | | | | 24 | | 24 | | | |
| Д.05 Основы калькуляции и учета* | | 3к | 48 | | 21 | 2 | | | | | | | | | 24 | | 24 | | | | |
| Д.06 Охрана труда | | 3к | 36 | | 5 | | | | | | | | 12 | | 12 | | 12 | | | | |
| Д.07 Безопасность жизнедеятельности | | 1к | 36 | | 18 | | | | | | | | 36 | | | | | | | | |
| Д.08 Иностранный язык в профессиональной деятельности | | 4к | 36 | | 35 | | | | | | | | | | | | | | 36 | | |
| Д.09 Физическая культура | | 4к | 40 | | 34 | | | | | | | | | | | | | | 40 | | |
| Д.10 Основы предпринимательской деятельности* | | 4к | 36 | | 8 | | | | | | | | | | | | | | 36 | | |
| Д.11 Организация обслуживания в предприятиях общественного питания* | | 4к | 48 | | 26 | | | | | | | | 7 | | 36 | | 12 | | | | |
| Д.12 Этика и психология профессиональной деятельности* | | 3к | 36 | | 18 | | | | | | | | | | | | 36 | | | | |
| Д.13 Информационные технологии* | | 3к | 36 | | 19 | | | | | | | | | | | | 36 | | | | |
| Д.14 Современные технологии приготовления пищи* | | 3к | 36 | | | | | | | | | | | | | | 36 | | | | |
| Д.15 Экологические основы природопользования | | 2к | 36 | | 17 | 2 | | | | | | | | | | | 36 | | | | |
| Д.16 Основы финансовой грамотности | | 3к | 36 | | 8 | 3 | | | | | | | | | | | 36 | | | | |
| Д.17 Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни | | 3к | 46 | | 6 | | | | | | | | | | | | 46 | | | | |
| Д.18 Основы детского и диетического питания* | | 4к | 84 | | 29 | 1 | | | | | | | | | | | 44 | | 40 | | |

| Курс | 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 | | | | | | | | | | | | | |
| М.05. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 4к | | 692 | | | | | | | | | | 174 | | 244 | | 274 | | | | |
| ДК.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* | 2к | | 42 | | 7 | | | | | | | | 42 | | | | | | | | |
| ДК.05. | 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) | | | | | | |
| | УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (всего) | | | 900 | | | | | | | | | 180 (5н) | 216 (6н) | 180 (5н) | 324 (9н) | | | | | | |
| | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (всего) | | | 756 | | | | | | | | | ----- | ----- | 252 (7н) | 504 (14н) | | | | | | |
| | ПРАКТИКА ВСЕГО | | | 1656 | | | | | | | | | 180 (5н) | 324 (9н) | 324 (9н) | 828 (23н) | | | | | | |
| | Промежуточная аттестация | | | 216 | | | | | | | | | 36 ч. (1н) | 36 ч. (1н) | 36 ч(1н) | 108 ч (3н) | | | | | | |
| | 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.