Рабочий учебный план (приложение)

УТВЕРЖДАЮ:

И.о.директора ГБПОУ УКИПС

_____Т.А.Христофорова

«_31_»_августа_2020 г.

№ 212.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

Уфимского колледжа индустрии питания и сервиса

по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании

Уровень подготовки: базовый;

Квалификация: менеджер;

Форма обучения: очная;

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

Образовательная база приема: основного общего образован

Сводные данные по бюджету времени:

курс	Обучение по дисциплинами междисциплинарным курсам	Промежуточная аттестация	Практика			ГИА		каникулы	всего
			Учебная практика	Производственная практика (по профилю специальности)	Производственная практика (преддипломная)	подготовка	проведение		
I	39 н (1404ч.)	2 (72 ч)	---	---	---	---	---	11	52
II	30н (1080ч.)	1 (36ч)	5 (180ч)	5 (180 ч)	---	---	----	11	52
III	31н (1116ч.)	2 (72ч)	6 (216 ч)	3 (108 ч)	---	---	----	10	52
IV	22 н. (792 ч.)	2 (72ч)	3(108ч)	4 (144ч)	4(144ч)	4(144ч)	2 (72ч)	2	43
ВСЕГО	122н (4392ч)	7 (252ч)	14 (504 ч)	12(432ч)	4(144ч)	4(144ч)	2(72ч)	34н(1224ч)	199 (7164ч)

План учебного процесса: **(год поступления 2020г)**

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса
по специальности СПО 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питания

Индекс	Наименование циклов, разделов дисциплин, профессиональных модулей МДК, практик	Формы контроля							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семаестр)							
						В т.ч			I курс		II курс		III курс		IV курс	
		экзамены	зачеты	Дифферзачет	ВСЕГО	лекций	Лаборат практич	Курсовая.работ	1 сем. 17 нед. (612 ч)	2 сем. 22нед. (792)	3 сем. 17нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 24 нед.	7 сем. 16 нед.	8 сем. 13 нед.
1	2	3	4	5	8		9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ	**3**	**2**	**11**	**1404**				**612**	**792**						
	Общие															
ОУД.01	Русский язык	1к			**78**				36	42						
ОУД.02	Литература			1к	**117**				60	57						
ОУД.03	Английский язык	1к			**117**				50	67						
ОУД.04	Математика	1к			**234**				100	134						
ОУД.05	История			1к	**117**				60	57						
ОУД.06	Физическая культура/ адаптированная программа			1к	**117**				30	87						
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности			1к	**70**				30	40						
	По выбору из обязательных предметных областей															
ОУД.08.	Информатика			1к	**100**				36	64						
ОУД.9	Экономика			1к	**89**					89						
ОУД.10	Естествознание ф-82, х-64, б-64			1к	**210** **(82+64+64)**				210							
ОУД.11	Астрономия			1к	**36**					36						
	Дополнительные															
ОУД.12	Башкирский язык			1к	**36**					36						
ОУД.13	Родной язык			1к	**49**					49						
	Индивидуальный проект				**34**					34						

Индекс	Наименование циклов, разделов дисциплин, профессиональных модулей МДК, практик	Формы контроля							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семаестр)							
						В т.ч			I курс		II курс		III курс		IV курс	
		экзамены	зачеты	Диффер .зачет	ВСЕГО	лекций	Лаборат практич	Курсов ая.работ	1 сем. 17 нед. (612 ч)	2 сем. 22нед. (792)	3 сем. 17нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 24 нед.	7 сем. 16 нед.	8 сем. 13 нед.
1	2	3	4	5	8		9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ПП	**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА**				**1394**											
ОГСЭ	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	1	1	4	**428**											
ОГСЭ 01	Основы философии			4к	**48**	**44**	**4**								**48**	
ОГСЭ 02	История			2к	**48**	**44**	**4**				**48**					
ОГСЭ 03	Иностранный язык			4к	**166**	**5**	**161**				**30**	**28**	**30**	**32**	**46**	
ОГСЭ 04	Физическая культура			3к	**166**	**2**	**164**				**30**	**30**	**30**	**33**	**46**	
ЕН	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	-	-	1	**48**											
ЕН 01	Математика			2к	**48**						**48**					
П	**Профессиональный цикл**															
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины****	2		7	**918 (708+210)**											
ОПД.01	Экономика организации**	4к			**120 (80+40)**	**80**	**30**	**20**					**30**	**40**	**50**	
ОПД.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности			4к	**80**	**32**	**48**						**20**	**20**	**20**	**20**
ОПД.03	Бухгалтерский учет**			4к	**130 (80+50)**	**82**	**48**							**20**	**60**	**50**
ОПД.04	Документационное обеспечение управления			4к	**60**	**22**	**38**							**30**	**20**	**10**
ОПД.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации			4у	**100**	**48**	**52**						**20**	**30**	**20**	**30**
ОПД.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности**			4к	**100 (80+20)**	**50**	**50**					**10**	**40**		**30**	**20**
ОПД.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охраны труда			3к	**80**	**40**	**40**				**22**	**18**	**20**	**20**		
ОПД.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации**	4к			**180 (80+100)**	**-**	**180**						**50**	**30**	**50**	**50**
ОПД.09.	Безопасность жизнедеятельности			2к	**68**	**42**	**24**					**36**	**32**			

Индекс	Наименование циклов, разделов дисциплин, профессиональных модулей МДК, практик	Формы контроля							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семаестр)							
						В т.ч			I курс		II курс		III курс		IV курс	
		экзамены	зачеты	Диффер .зачет	ВСЕГО	лекций	Лаборат практич	Курсов ая.работ	1 сем. 17 нед. (612 ч)	2 сем. 22нед. (792)	3 сем. 17нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 24 нед.	7 сем. 16 нед.	8 сем. 13 нед.
1	2	3	4	5	8		9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ПМ.00	**Профессиональные модули****	8	1	14	**1594 (904+690)**											
ПМ.01	**Организация питания в организациях общественного питания****	2	-	2												
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания***			2к	**136 (124+12)**	**100**	**42**				**60**	**76**				
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания***	2к			**254 (120+134)**	**150**	**104**				**100**	**154**				
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена			2к	**50**	**30**	**20**				**50**					
УП.01	Учебная практика				**108**							**108**				
ПП.01	Производственная практика				**144**							**144**				
ПМ.02	**Организация обслуживания в организациях общественного питания****	1		3												
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания**	2к			**294 (200+94)**	**128**	**126**				**40**	**40**	**100**	**74**		
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности**			3к	**162 (70+92)**	**82**	**80**						**50**	**50**	**62**	
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания**			3к	**128 (70+58)**	**64**	**64**	**16**					**48**		**80**	
УП.02	Учебная практика			3к	**72**										**72**	
ПП.02	Производственная практика				**36**											**36**
ПМ. 03	**Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания****	-	-	2												
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания**			2к	**90 (58+32)**	**50**	**40**				**50**	**40**				
УП.03	Учебная практика			2к	**36**							**36**				
ПП.03	Производственная практика				**36**							**36**				

Индекс	Наименование циклов, разделов дисциплин, профессиональных модулей МДК, практик	Формы контроля							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семаестр)							
						В т.ч			I курс		II курс		III курс		IV курс	
		экзамены	зачеты	Диффер .зачет	ВСЕГО	лекций	Лаборат практич	Курсов ая.работ	1 сем. 17 нед. (612 ч)	2 сем. 22нед. (792)	3 сем. 17нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 24 нед.	7 сем. 16 нед.	8 сем. 13 нед.
1	2	3	4	5	8		9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ПМ.04	**Контроль качества продукции и услуг общественного питания**	3к	-	2												
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия			3к	**40 (34+6)**	**22**	**18**								**40**	
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания			3к	**40 (34+6)**	**24**	**16**								**40**	
УП.04	Учебная практика				**36**											**36**
ПП.04	Производственная практика				**36**											**36**
ПМ.05	**Выполнение работ по профессии официант и по профессии бармен****	-	-	4												
МДК.05.01	Организация и технология обслуживания в ресторанах**			3к	**170 (72+98)**	**114**	**56**				**100**	**70**				
МДК.05.02	Организация и технология обслуживания в барах**			4к	**230 (72+158)**	**157**	**82**						**130**	**100**		
УП.05	Учебная практика			3к	**252**							**36**	**72**	**144**		
ПП.05	Производственная практика			4к	**180**									**108**		**72**
	Всего учебной практики				**504**											
	Всего производственной практики				**432**											
	ВСЕГО															
ПДП	**Преддипломная практика -4 нед**				**144**											**4**
ПА.00	**Промежуточная аттестация-7 нед**				**252**				**0**	**2**	**0**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация-6 нед**				**216**											**6**

Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 часов)	**Дисциплин и МДК**	**612**	**792**	**612**	**468**	**576**	**540**	**576**	**216**
	Учебной практики	**-**	**-**	**-**	**180**	**-**	**216**	**-**	**108**
	Производственной практики	**-**	**-**	**-**	**180**	**-**	**108**	**-**	**144**
Государственная (итоговая) аттестация:	**Преддипломной практики**								**144**
Дипломная работа	**Экзаменов**		**3**		**2**				**2**
Выполнение дипломной работы - 4 недели	**Дифференцированных зачетов**		**9**	**4**	**4**	**3**	**3**	**2**	**6**
Защита дипломной работы – 2 недели	**Зачетов**		**2**	**1**	**1**	**1**	**7**	**1**	**1**

Принятые обозначения:
*-дисциплина включена за счет вариативной части
**-объем часов увеличен за счет вариативной части
1-комплексный экзамен по МДК
2-комплексный дифференцированный зачет по МДК