Рабочий учебный план (приложение) (год поступления 2022 г)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ УКИПС

Г.Н.Асылова

14» 06 2022

ı

165

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

План учебного процесса : год поступления 2022 (естественно-научный цикл)

	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	пром н аттес	рмы ежуточ юй стации честр)	O	бъем об _]	разовате.	льной :	програм	мы в ч	acax, e	з т.ч.		Распре	деление о	бъема обра	ьема образовательной программы по курсам и семестр (час в семестр)					
		(CCIV	leerp)			Работа о модействі			лем				1 к	урс	2 к	урс	3 к	урс	4 курс		
			l e		Обуч	чение по д	исципл (час)						1 Семестр	2 Семестр	3 Семестр	4 Семестр		6 Семестр	7 Семестр	8 Семестр	
			й заче	0		в т.ч.		Практик	И			:	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.)	
			занны	BCEFO			та			работа											
Индекс		экзамен	Дифференцированный зачет	В	Tokanamanan a	Практические занятия	Контрольная работа	учебная	производствен	Самостоятельная работа	Курсовая работа	Т									
овщео	БРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ	(1)		2170									914		868		388				
	Общие																				
ОУД.01	Русский язык	2к		78		25							40		38						
ОУД.02	Литература		1к	210		95	5						152		58						
ОУД.03	Родной язык		1к	140		72	2						70		70						
ОУД.04	Английский язык (углубленный)		Зк	156											80		76				
ОУД.05	Россия в мире		2к	312									136		20						
	История- 156 — Экономика-78 Право-78			156+78+78									36		42						
	Tipute / o														78						
ОУД.06	Математика (углубленный)	3к		420			19						124		144		152				
ОУД.07	Физическая культура		3к	117		150							40		77						
ОУД.08.	Основы безопасности жизнедеятельности		2к	78		35							52		26						
ОУД.09	Информатика (углубленный)		Зк	156	60		4						60		50		46				
ОУД.10	Астрономия			78		31							42		36						
ОУД.11	Биология		2к	117		18							64		53						
ОУД.12	Химия			238									64		60		114				
	Индивидуальный проект			70						70			34		36						
	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ			838									148		128		366		196		

	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	пром н атте	ормы нежуточ ной стации местр)	Объем образовательной программы в часах, в т.ч.										Распре	деление о	бъема обра		ой програг еместр)	имы по ку	рсам и сем	24 нед. (864 ч.)						
		(cc)	исстр)		Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							1 к	урс	2 к	урс	3 к	урс	4 к	урс								
						модействі іение по д				-				1 Семестр	2 Семестр	3 Семестр	4 Семестр	5 Семестр	6 Семестр	7 Семестр							
			ачет			в т.ч.		Практин	ки	1				17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.						
			ованный за	BCELO	_		ота			т работа			****	(612 ч)		(864 ч.)	(612 ч)	(864 ч.)	(612 ч)	(864 ч.)							
орд Индекс		экзамен	Дифференцированный зачет		Tokonomonowa o	Практические занятия	Контрольная работа	учебная	производствен	Самостоятельная	Курсовая работа	Ц															
ОПД,01	Основы микробиологии, физиология	.,	1к	48		17				2				48													
	питания, санитарии и гигиены *																										
ОПД,02	Основы товароведения продовольственных товаров*		2к	72		34	1			2				36		36											
ОПД,03	Техническое оснащение и организация рабочего места *	4к		80		13	1							16		20		24		20							
ОПД.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности*		4к	48		8												24		24							
ОПД.05	Основы калькуляции и учета*		3к	48		21	2									24		24									
ОПД,06	Охрана труда		3к	36		5								12		12		12									
ОПД.07	Безопасность жизнедеятельности		1к	36		18								36													
ОПД.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности		4к	36		35														36							
ОПД.09	Физическая культура		4ĸ	40		34												20		20							
ОПД.10	Основы предпринимательской деятельности*		4к	36		8														36							
ОПД.11	Организация обслуживания в предприятиях общественного питания*		4к	48		26												28		20							
ОПД.12	Этика и психология профессиональной деятельности*		Зк	36		18												36									
ОПД.13	Информационные технологии*		3к	36		19												36									
ОПД.14	Современные технологии приготовления пищи*		Зк	36														36									
ОПД.15	Экологические основы природопользования		2к	36		17	2									36											
ОПД.16	Основы финансовой грамотности		3к	36		8	3											36									
ОПД.17	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни		Зк	46		6												46									
ОПД.18.	Основы детского и диетического питания*		4 к	84		29	1											44		40							
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ																										
	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ																										

	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	пром н аттес	рмы ежуточ ой стации лестр)	O	бъем обр	оазовате	льной :	програм	імы в ч	acax, i	з т.ч.		Распре	деление о	бъема обра	азовательн (час в с	юй програ семестр)	осам и сем	иестрам	
		(00.1				Работа о		цихся во гподавате	лом				1 к	урс	2 к	курс	3 н	урс	4 к	ypc
								инам и М					1 Семестр	2 Семестр	3 Семестр	4 Семестр	5 Семестр	6 Семестр	7 Семестр	8 Семестр
			зачет	В т.ч. Практики 17 нед. 24 нед. 17 нед. 2	24 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.											
			ныйз	BCEFO						ота		۲.	(612 ч)	(864 ч.)	(612 ч)	(864 ч.)	(612 ч)	(864 ч.)	(612 ч)	(864 ч.)
			ован	BCI			работа		Т	и работа	, a	1								
Индекс		жзамен	Дифференцированный			Практические занятия	Контрольная ра	учебная	производствен	Замостоятельна	Курсовая работа									
ПМ.01	Приготовление и подготовка к	3к	7	406	-	<u> </u>	Δ.		-		太		298				108			
	реализации полуфабрикатов для блюд,																			
	кулинарных изделий разнообразного ассортимента*																			
МДК.01. 01.	Организация приготовления, подготовка		1к	32		10							32							
01.	к реализации и хранения кулинарных																			
МДК.01.	полуфабрикатов.*	1к		86	14	16							86							
02.	Процессы приготовления, подготовки к	1K		80	14	10							80							
	реализации кулинарных полуфабрикатов																			
УП.01	Учебная практика*		1к	180									180							
ПП.01.	Производственная практика*		Зк	108													108			
ПМ.02.	Приготовление, оформление и	4к		764									80		270		234		180	
	подготовка к реализации горячих																			
	блюд, кулинарных изделий, закусок																			
МДК.02.	разнообразного ассортимента*		1,,,	20		12							22							
01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих		1к	32		12							32							
	к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий*																			
МДК.02.	Процессы приготовления, подготовки к		3к	228	35	62	5						48		126		54			
02.	реализации и презентации горячих блюд,																			
	кулинарных изделий, закусок*																			
УП.02.	Учебная практика*		Зк	252											144		108			
ПП 02.	Производственная практика		4к	252													72		180	
ПМ.03	Приготовление, оформление и	4к		404													68		336	
	подготовка к реализации холодных																			
	блюд, кулинарных изделий, закусок																			

	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	проме н аттес	рмы ежуточ ой стации нестр)	0	бъем обр	разовате	льной	програм	имы в ч	асах, в	з т.ч.			Распре	деление о	бъема обра		ой програм еместр)	имы по куј	рсам и сем	гестрам
		(cc.				Работа о								1 к	урс	2 к	урс	3 курс		4 к	урс
			f.,			модействі іение по д								1 Семестр	2 Семестр	3 Семестр	4 Семестр	5 Семестр	6 Семестр	7 Семестр	8 Семестр
			зачел			в т.ч.		Практи	ки					17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.
			ный	BCELO	,					та			V .	(612 ч)	(864 ч.)	(612 ч)	(864 ч.)	(612 ч)	(864 ч.)	(612 ч)	(864 ч.)
			ован	BCI			г работа		1	я работа			į								
Индекс		экзамен	Дифференцированный зачет		Toformanonopen	Практические занятия	Контрольная раб	учебная	производствен	Самостоятельная	Курсовая работа	Пътем									
	разнообразного ассортимента*																				
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок*		3к	32		11												32			
мдк	Процессы приготовления, подготовки к		4к	156	35	20												36		120	
03.02	реализации и презентации холодных																				
	блюд, кулинарных изделий, закусок*																				
УП. 03.	Учебная практика*		4к	108																108	
ПП 03.	Производственная практика		4к	108																108	
IIM. 04.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента*	4к		342														32		310	
МДК.04. 01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков*		3к	32		4												32			
МДК.04. 02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков*		4к	94	14	16														94	
УП. 04.02.	Учебная практика*		4к	144																144	
ПП 04.03.	Производственная практика		4к	72																72	
ПМ.05.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	4к		692												174		244		274	

	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	пром н атте	ормы ежуточ ной стации местр)	O	бъем обр	разовате	льной	програм	мы в ч	acax, e	з т.ч.			Распре	деление о	бъема обр	азовательн (час в с	рсам и сем	иестрам		
		(cc.	1			Работа о модейств								1 к	урс	2 F	урс	3 к	урс	4 к	урс
						модеиств: нение по д							H	1	2	3	4	5	6	7	8
			ier			В Т.Ч.	(час)	Практин	СИ	-				Семестр	Семестр	Семестр	Семестр	Семестр	Семестр	Семестр	Семестр
			ный зач	BCELO						ота				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.)
			ован	BCI			работа		_	я работа	_	i	į								
Индекс		экзамен	Дифференцированный зачет			Практические занятия	сонтрольная ра	учебная	производствен	Замостоятельная	Курсовая работа										
мдк	Организация приготовления, подготовки	<u>6</u>	2к	42	E	7	×		H	0	X	<u> </u>				42					
05.01	к реализации хлебобулочных, мучных																				
	кондитерских изделий*																				
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)			3960										1260	(35н)	1224	(34н)	1008	(28н)	468	(13н)
УП	УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (всего)			900								T		180	(5н)	216	(6н)	180	(5н)	324	(9н)
пп.	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА			756														252	(7н)	504 ((14н)
	(всего)											_									
	ПРАКТИКА ВСЕГО			1656										180	• •		(9н)	324 (828 (` '
TOTAL	Промежуточная аттестация			216										36 ч.	. (1н)	36 ч	. (1н)	36 ч	(1н)		ч (Зн)
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация			72															72 ч		2 ч
	ИТОГО (обязательная часть+ вариативная)			5904 (4536+1368										14	76	14	176	14	76	14	176

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.

1. Сводные данные по бюджету времени: год поступления 2022 г.

Содержание заданий выпускной квалификационной работы должна соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

Курсы	Обучение по	Учебная практика	Производственная	Промежуточная	Государственная	Каникулы	ВСЕГО
	дисциплинам и		практика по	аттестация	итоговая		
	междисциплинарным		профилю		аттестация		
	курсам		специальности				
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 (Зн)	2 н (72ч)	2 н.	43 н.
всего:	3960 (110н)	900 (25н)	756 (21н)	216ч (6н)	72ч (2н)	1260ч(35н)	7164ч(199н)