

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



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ УКИПС

Г.Н.Асыллова

« 14 » 06 2022 г.

№ 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)

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	Итого	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
					Обучение по дисциплинам и МДК (час)								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.)	
					в т.ч.			Практики													
Табличная работа	Практические занятия	Контрольная работа	учебная		производственная	Самостоятельная работа															
<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>				<b>2170</b>								<b>914</b>	<b>868</b>	<b>388</b>							
	<b>Общие</b>																				
ОУД.01	Русский язык	2к		<b>78</b>		25						40	38								
ОУД.02	Литература	1к		<b>210</b>		95	5					152	58								
ОУД.03	Родной язык	1к		<b>140</b>		72	2					70	70								
ОУД.04	Английский язык (углубленный)	3к		<b>156</b>									80		76						
ОУД.05	Россия в мире История- 156 Экономика-78 Право-78	2к		<b>312</b> 156+78+78								136	20								
ОУД.06	Математика (углубленный)	3к		<b>420</b>			19					124	144		152						
ОУД.07	Физическая культура	3к		<b>117</b>		150						40	77								
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности	2к		<b>78</b>		35						52	26								
ОУД.09	Информатика (углубленный)	3к		<b>156</b>	60		4					60	50		46						
ОУД.10	Астрономия			<b>78</b>		31						42	36								
ОУД.11	Биология	2к		<b>117</b>		18						64	53								
ОУД.12	Химия			<b>238</b>								64	60		114						
	Индивидуальный проект			<b>70</b>					70			34	36								
	<b>ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>			<b>838</b>								<b>148</b>	<b>128</b>	<b>366</b>		<b>196</b>					



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	Проектная работа	Итого	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Обучение по дисциплинам и МДК (час)			Практики						1 Семестр	2 Семестр	3 Семестр	4 Семестр	5 Семестр	6 Семестр	7 Семестр	8 Семестр
					Теоретическое обучение	Практические занятия	Контрольная работа	учебная	производственная					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.)
ПМ.01	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента*</b>	3к			406													298			
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	1к		86	14	16							86								
УП.01	Учебная практика*	1к		180									180								
ПП.01.	Производственная практика*	3к		108													108				
ПМ.02.	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*</b>	4к		764									80	270		234		180			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий*	1к		32		12							32								
МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок*	3к		228	35	62	5						48	126		54					
УП.02.	Учебная практика*	3к		252										144		108					
ПП 02.	Производственная практика	4к		252												72		180			
ПМ.03	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>	4к		404												68		336			





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.
<b>ВСЕГО:</b>	<b>3960 (110н)</b>	<b>900 (25н)</b>	<b>756 (21н)</b>	<b>216ч (6н)</b>	<b>72ч (2н)</b>	<b>1260ч(35н)</b>	<b>7164ч(199н)</b>