Рабочий учебный план (приложение)

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий филиалом ГБПОУ УКИП и С в г. Салават

_____А. Н. Мухаметшина

«27» 06 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

Уфимского колледжа индустрии питания и сервиса

по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих

профессия: 43.01.09. Повар, кондитер

Уровень подготовки: базовый;

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения: очная;

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

Образовательная база приема: основное общее образование

План учебного процесса: **год поступления 2023 (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)							
						Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем									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													
		экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет	**ВСЕГО**	Лабораторные занятия	Практические занятия	Контрольная работа	учебная	производственная	Самостоятельная работа	Курсовая работа (индивидуальный проект)	Промежуточная аттестация	ГИА								
															612	**864**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**792**
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ					**2170**										**537**	**720**	**250**	**359**	**0**	**304**	**0**	**0**
	Общие																					
	Русский язык	2к			**98**										30	42		26				
	Литература		2к		**210**										48	24	68	70				
	История	2к			**156**										50	86		20				
	Обществознание		3к		**222**													72		150		
	География		1 к		**72**											72						
	Иностранный язык	2 к			**156**										51	93	12					
	Математика	1к			**232**										32	200						
	Информатика	2 к			**156**	72									70	74	12					
	Физическая культура		3к		**117**											36		41		40		
	ОБЖ		2к		**78**										68		10					
	Физика		2к		**108**										36	36	36					
	Химия	3к			**238**										60		34	100		44		
	Биология			1к	**117**										60	57						
	Родной язык (Русский язык/ Башкирский)			2,3к	**140**												40	30		70		
	Индивидуальный проект			1,2 к	**70**										32		38					
	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ				**1054**											**36**	**228**		**486**		**304**	

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)							
						Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем									1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Обучение по дисциплинам и МДК (час)																
						в т.ч.			Практики													
		экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет	ВСЕГО	Лабораторные занятия	Практические занятия	Контрольная работа	учебная	производственная	Самостоятельная работа	Курсовая работа (индивидуальный проект)	Промежуточная аттестация	ГИА	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.)
ОПД.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены *		1к		**48**		17				2						48					
ОПД.02	Основы товароведения продовольственных товаров*		3к		**100**		34	1			2					36	36		28			
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места *	4к			**80**		17	1									36		28		40	
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		24	
ОПД.06	Охрана труда		3к		**36**		5										12		24			
ОПД.07	Безопасность жизнедеятельности		2к		**36**		18										36					
ОПД.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности		4к		**36**		35														36	
ОПД.09	Физическая культура		4к		**40**		34												20		20	
ОПД.10	Основы предпринимательской деятельности*		4к		**36**		8														36	
ОПД.11	Организация обслуживания в предприятиях общественного питания*		4к		**88**		26												28		60	
ОПД.12	Этика и психология профессиональной деятельности*		3к		**36**		18												36			
ОПД.13	Информационные технологии*		3к		**36**		19												36			
ОПД.14	Современные технологии приготовления пищи*		3к		**36**														36			
ОПД.15	Экологические основы природопользования		2к		**36**		17	2									36					

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)							
						Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем									1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Обучение по дисциплинам и МДК (час)																
						в т.ч.			Практики													
		экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет	ВСЕГО	Лабораторные занятия	Практические занятия	Контрольная работа	учебная	производственная	Самостоятельная работа	Курсовая работа (индивидуальный проект)	Промежуточная аттестация	ГИА	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.)
ОПД.16	Основы финансовой грамотности		3к		**36**		8	3											36			
ОПД.17	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни		3к		**46**		6												46			
ОПД.18	Основы детского и диетического питания*		4 к		**84**		29	1											44		40	
ОПД 19	Организация выездных мероприятий и кейтеринга				**64**														40		24	
ОПД 20	Организация и проведение протокольных мероприятий				**36**														36			
П.00	**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ**														**75**	**108**	**134**	**505**	**304**	**560**	**308**	**792**
	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ														**75**	**108**	**-**	**115**	**108**			
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента***	3к			**406**																	
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									43			43				
УП.01	Учебная практика*		1к		**180**											108		72				
ПП.01.	Производственная практика*		3к		**108**														108			
ПМ.02.	**Приготовление, оформление и**	4к			**764**										**-**	**-**	**32**	**318**	**18**	**216**	**-**	**180**

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)							
						Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем									1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Обучение по дисциплинам и МДК (час)																
						в т.ч.			Практики													
		экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет	**ВСЕГО**	Лабораторные занятия	Практические занятия	Контрольная работа	учебная	производственная	Самостоятельная работа	Курсовая работа (индивидуальный проект)	Промежуточная аттестация	ГИА	**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.)
	подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*																					
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**	14	62	5										174	18	36		
УП.02.	Учебная практика*		3к		**252**													144		108		
ПП 02.	Производственная практика		4к		**252**															72		180
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента***	4к			**404**															**68**	**308**	**28**
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок*		3к		**32**		11													32		
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд,		4к		**156**	35	20													36	92	28

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)							
						Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем									1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Обучение по дисциплинам и МДК (час)																
						в т.ч.			Практики													
		экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет	ВСЕГО	Лабораторные занятия	Практические занятия	Контрольная работа	учебная	производственная	Самостоятельная работа	Курсовая работа (индивидуальный проект)	Промежуточная аттестация	ГИА	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.)
	кулинарных изделий, закусок*																					
УП. 03.	Учебная практика*		4к		**108**																108	
ПП 03.	Производственная практика		4к		**108**																108	
ПМ. 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**										-	-	**102**	**72**	**-**	**244**	**-**	**274**
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации		2к		**42**		7										42					

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)							
						Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем									1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Обучение по дисциплинам и МДК (час)																
						в т.ч.			Практики													
		экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет	ВСЕГО	Лабораторные занятия	Практические занятия	Контрольная работа	учебная	производственная	Самостоятельная работа	Курсовая работа (индивидуальный проект)	Промежуточная аттестация	ГИА	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.)
	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*																					
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*		4к		**218**	35	38	2									60			100		58
	Учебная практика*		4к		**216**													72		72		72
	Производственная практика*		4к		**216**															72		144
	ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ (всего)				**4176**										**1368 (38н)**		**1188(33н)**		**1044 (29н)**		**576 (16н)**	
УП	**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (всего)**				**900**										**108 (3н)**		**288 (8н)**		**180 (5н)**		**324 (9н)**	
ПП.	**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (всего)**				**756**										**-------**		**--------**		**252 (7н)**		**504 (14н)**	
	ПРАКТИКА ВСЕГО				**1656**										**108 (3н)**		**288 (8н)**		**432 (12н)**		**828 (23н)**	
ГИА	**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.

1. Сводные данные по бюджету времени: **год поступления 2023 г.**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю специальности	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	ВСЕГО
1	2	3	4	6	7	8
1 курс	1368 (38н)	108 (3н)	-----	----	11 н.	52 н
2 курс	1188 (33н)	288 (8н)	-----	---	11 н.	52 н
3 курс	1044 (29н)	180 (5н)	252 (7н)	----	11 н.	52 н
4 курс	576 (16н)	324 (9н)	504 (14н)	72ч (2 н)	2 н.	43 н
ВСЕГО:	**4176 (116н)**	**900 (25н)**	**756 (21н)**	**72ч (2н)**	**1260ч(35н)**	**7164ч(199н)**