

Рабочий учебный план на 2024-2025 уч. г. (год поступления 2024)

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий филиала ГБПОУ УКИП и С

в г. Салават

 И. В. Сафронова

30 мая 2024 г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

Уфимский колледж 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 год 10 месяцев

на базе основного общего образования

План учебных занятий: год поступления 2024 (естественно-научный цикл)

Индекс	Наименование учебных занятий дисциплин, профессиональные модули, МДК, практик	Формы организации учебной деятельности (семестр)		Объем образовательной программы в часах, в т.ч.										Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час в семестр)								
		исполнен	Дифференциальный учет	ВСЕГО	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа	Работа обучающихся по дисциплинам и МДК	Проектная деятельность	ПИА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					в т.ч.			Практики							1 Семестр	2 Семестр	3 Семестр	4 Семестр	5 Семестр	6 Семестр	7 Семестр	8 Семестр
					Лабораторные занятия	Практические занятия	Контрольные работы	учебная	проектная	и др.					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)
<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>				<b>2170</b>										<b>537</b>	<b>720</b>	<b>212</b>	<b>345</b>	<b>42</b>	<b>314</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
	<b>Общие</b>																					
ОУД.01	Русский язык	2к		98																		
ОУД.02	Литература		2к	210														26				
ОУД.03	История	2к		156													32	106				
ОУД.04	Обществознание		3к	222														56				
ОУД.05	География		1к	72														72		150		
ОУД.06	Иностранный язык	2к		156											72							
ОУД.07	Математика	1к		232											51	93	12					
ОУД.08	Информатика		2к	156											32	200						
ОУД.09	Физическая культура		3к	117											70	74	12					
ОУД.10	ОБЗР		2к	78												56	16	25		20		
ОУД.11	Физика		2к	108											68		10					
ОУД.12	Химия	3к		238											36	36	36					
ОУД.13	Биология		1к	117											60		32	30	42	74		
ОУД.14	Родной язык		3к	140											60	57						
	Индивидуальный проект/Введение в профессию			70													40	30		70		
															32		22					
															12	4						

План учебного процесса: год поступления 2024 (естественно-научный цикл)

Индекс	Наименование учебных курсов, 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)								
		Итоговая	Дифференцированный зачет	ВСЕГО	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа	Курсовая работа (эссе, реферат, доклад)	Проектно-исследовательская деятельность	ТИА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Обучение по дисциплинам и МДК (час)			Практика							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)
					Добудительный материал	Практические занятия	Компьютерная работа	учебная	проектно-исследовательская													
<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>				<b>2170</b>										<b>537</b>	<b>720</b>	<b>212</b>	<b>345</b>	<b>42</b>	<b>314</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
	<b>Общие</b>																					
ОУД.01	Русский язык	2к		98										30	42		26					
ОУД.02	Литература		2к	210										36	36	32	106					
ОУД.03	История	2к		156										50	50		56					
ОУД.04	Обществознание		3к	222													72		150			
ОУД.05	География		1к	72											72							
ОУД.06	Иностранный язык	2к		156										51	93	12						
ОУД.07	Математика	1к		232										32	200							
ОУД.08	Информатика		2к	156										70	74	12						
ОУД.09	Физическая культура		3к	117											56	16	25		20			
ОУД.10	ОБЭР		2к	78										68		10						
ОУД.11	Физика		2к	108										36	36	36						
ОУД.12	Химия		3к	238										60		32	30	42	74			
ОУД.13	Биология		1к	117										60	57							
ОУД.14	Родной язык		3к	140												40	30		70			
	Индивидуальный проект/Введение в профессию			70										32		22						
														12	4							

Индикатор	Наименование учебных дисциплин дисциплины профессиональных модулей, МДК, практик	Формы организации учебной деятельности (семестр)		Объем образовательной программы в часах, в т.ч.										Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (часы в семестр)							
		лекции	Дифференциальный зачет	ВСЕГО	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа	Курсовая работа, проектная деятельность	Проектно-исследовательские работы	ПИА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Обучение по дисциплинам и МДК (час)									1 Семестр	2 Семестр	3 Семестр	4 Семестр	5 Семестр	6 Семестр	7 Семестр	8 Семестр
					в т.ч.			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	Контрольная работа	учебная	проектно-исследовательская																	
	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ			1054											266	40	444		304		
опд.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены *		1к	48		17					2					48					
опд.02	Основы товароведения продовольственных товаров *		2к	100		34	1				2				72		28				
опд.03	Техническое оснащение и организация рабочего места *		4к	104		13	1								36		28		40		
опд.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности *		4к	48		8											24		24		
опд.05	Основы калькуляции и учета *		3к	72		21	2								24		24		24		
опд.06	Охрана труда		3к	36		5									14		22				
опд.07	Безопасность жизнедеятельности		1к	36		18									36						36
опд.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности		4к	36		35												20		20	
опд.09	Физическая культура		4к	40		34														36	
опд.10	Основы предпринимательской деятельности *		4к	36		8											48		40		
опд.11	Организация обслуживания в предпринимательском общественном питании *		4к	88		26															
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			
опд.16	Основы финансовой грамотности		3к	36		8	3											46			
опд.17	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни		3к	46		6															84
опд.18	Основы детского и диетического питания *		4к	84		29	1											40	24		
опд.19	Организация выездных мероприятий и кейтеринга		/4	64															36		
опд.20	Организация и проведение протокольных мероприятий		/3	36																	
п.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ			2786											75	144		79	108		

Индекс	Наименование учебных модулей дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практики	Формы преподавания и/или освоения (семестр)		Объем образовательной программы в часах, в т.ч.										Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час в семестр)								
		лекции	Дифференциальный зачет	ВСЕГО	Работа обучающихся по взаимодействию с преподавателем						Специальная работа	Курсовая работа (материаловый объект)	Проектно-исследовательские задания	ГИА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Обучение по дисциплинам и МДК (час)			Практика							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)
					Лабораторная работа	Проектные задания	Контрольные работы	учебная	производственная и др.													
					в т.ч.			Лабораторная работа	Проектные задания	Контрольные работы					учебная	производственная и др.						
	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ</b>																					
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента*	3к		406									75	144		79	108					
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						43			43							
УП.01	Учебная практика*		1к	180										144					108			
ПП.01	Производственная практика*		3к	108																		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*	4к		764											32	328	18	206		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								184	18	26					
УП.02	Учебная практика*		3к	252											144		108					
ПП.02	Производственная практика		4к	252													72			180		

Индекс	Наименование учебных курсов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Жесткие требования к дисциплинам (семестру)		Объем образовательной программы в часах, в т.ч.										Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час в семестр)									
		размер	Профессиональный зачет	ВСЕГО	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Специализация	Самостоятельная работа	Курсовая работа (эссе/реферат/доклад)	Проектная деятельность	ГИА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Обучение по дисциплинам и МДК (час)			Практика								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.		Контрольные работы	учебная	проектная или	Специализация													
					Лекционные занятия	Практические занятия																	
ИМ.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, кулинарных изделий, закусок*	4к		156	35	20												36	92	28			
УП.03	Учебная практика*	4к		108															108				
ПП.03	Производственная практика	4к		108															108				
ИМ.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			

Индекс	Наименование учебных занятий (дисциплины, профессиональные модули, МДК, практика)	Формы проведения учебной деятельности (семестр)		Объем образовательной программы в часах, в т.ч.										Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час в семестр)									
		основная	Дифференциальный учебный модуль	ВСЕГО	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа	Курсовые работы и индивидуальные проекты	Проектно-исследовательские работы	ПИА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
					в т.ч.			Практика							1	2	3	4	5	6	7	8	
					Лабораторные занятия	Тренинговые занятия	Контрольная работа	учебная	проектно-исследовательская	и др.					Семестр	Семестр	Семестр	Семестр	Семестр	Семестр	Семестр	Семестр	Семестр
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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*	2к		42		7										42							
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
	<b>ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ (всего)</b>			4176												1332 (37н)	1224 (34н)		1044 (29н)				576 (16н)
УП	<b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (всего)</b>			900												144 (4н)	252 (7н)		180 (5н)				324 (9н)
ПП	<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (всего)</b>			756															252 (7н)				504 (14н)
	<b>ПРАКТИКА ВСЕГО</b>			1656												144 (4н)	252(7н)		432 (12н)				828 (23н)
ПИА	Государственная (итоговая) аттестация			72																			72 ч
	<b>ИТОГО (обязательная часть+вариативная)</b>			5904 (4236+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 2024 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	1332 (37н)	144 (4н)	-----	-----	11 н.	52 н
2 курс	1224 (34н)	252(7н)	-----	---	11 н.	52 н.
3 курс	1044 (29н)	180 (5н)	252 (7н)	-----	11 н.	52 н
4 курс	576 (16н)	324 (9н)	504 (14н)	2 н (72ч)	2 н.	43 н.
<b>ВСЕГО:</b>	<b>4176 (116н)</b>	<b>900 (25н)</b>	<b>756 (21н)</b>	<b>72ч (2н)</b>	<b>1260ч(35н)</b>	<b>7164ч(199н)</b>



Пронумеровано и пронумеровано 7 (семь) листов

Заведующий филиалом ГБПОУ УКИП и С Л. В. Сафронова

