

Утверждаю

Директор колледжа

 Ф.Р. Ковалёва

" 7 "  2025 г.

МП



УЧЕБНЫЙ ПЛАН - ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
государственного автономного профессионального образовательного учреждения
"Международный колледж сервиса"

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 2 года 10 мес.

на базе основного общего образования

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН - ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ
 государственного автономного профессионального образовательного учреждения
 "Международный колледж сервиса"
 по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер
 по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Квалификация: повар, кондитер
 Форма обучения - очная
 Нормативный срок обучения - 2 года 10 мес.
 на базе основного общего образования

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы (академических часов)										Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)						
		Зачеты	Дифференцированные зачеты	Экзамены	ВСЕГО	в том числе в форме практической подготовки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем								1 курс		2 курс		3 курс	
								Всего учебных занятий	в том числе			Учебная и производственная практика	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
									теоретического обучения	лабораторные занятия	практические занятия				19 недель	22 недели	19 недель	22 недели	19 недель	22 недели	
О.00	Общеобразовательный цикл	2	4	7	1476	570	0	1404	762	0	642	0	20	52	440	396	320	320	0	0	
	<i>Базовый уровень</i>																				
ООД.01	Русский язык			2	72	28		62	30		32		4	6	30	42					
ООД.02	Литература				108	42		108	60		48				60	48					
ООД.03	История			3	136	54		128	128				2	6		64	72				
ООД.04	Обществознание			4	72	28		62	62				4	6				72			
ООД.05	География		2		72	28		70	58		12			2	30	42					
ООД.06	Математика	2		4	232	92		222	122		100		4	6	60	64	56	52			
ООД.07	Физическая культура	1	2		72	28		70			70			2	30	42					
ООД.08	Основы безопасности жизнедеятельности			1	68	26		60	40		20		2	6	68						
ООД.09	Физика		4		108	42		106	60		46			2			56	52			
ООД.10	Биология			1	72	28		64	38		26		2	6	72						
	<i>Базовый расширенный уровень</i>																				
ООД.11	Иностранный язык		3		144	58		142			142			2	60	32	52				
ООД.12	Информатика	2	4		144	58		142	42		100			2	30	32	28	54			
ООД.13	Химия			4	144	58		136	90		46		2	6		30	56	58			
	Индивидуальный проект	4			32	0		32	32									32			
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	2	4	0	480	192	108	364	132	0	232	0	0	8	0	36	126	204	48	66	
СГ.01	История России	4			48	20	4	44	44									48			
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6		70	28		68			68			2				32	16	22	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		4		60	24	0	58	38		20			2				60			

СГ.04	Физическая культура /Физическая культура адаптационная	3,4,5	6		196	78	98	98			98						56	64	32	44
СГ.05	Психология общения		3		34	14		32	18		14			2			34			
СГ.06	Татарский язык в профессиональной деятельности		2		36	14	2	32			32			2		36				
СГ.07	Семьеведение	3			36	14	4	32	32								36			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1	4	5	382	152	16	324	182	0	142	0	8	34	84	74	34	0	40	150
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены			1	40	16	0	32	20		12		2	6	40					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			1	44	18	4	32	18		14		2	6	44					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			2	40	16	0	32	18		14		2	6		40				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности/ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	6			40	16	6	32	20		12			2						40
ОП.05	Основы калькуляции и учета		2		34	14	0	32	20		12			2		34				
ОП.06	Охрана труда		3		34	14	0	32	22		10			2		34				
ОП.07	Технология планирования профессиональной карьеры		6		42	16	6	34	20		14			2						42
ОП.08	Организация обслуживания			5,6	72	28	0	64	24		40		2	6					40	32
ОП.09	Основы предпринимательской деятельности		6		36	14	0	34	20		14			2						36
П.00	Профессиональный цикл	0	12	6	2018	1598	156	710	240	378	92	1080	12	60	160	286	204	268	596	504
ПМ.00	Профессиональные модули	0	9	5	1662	1330	140	562	196	302	64	900	10	50	160	286	204	268	384	360
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0	2	1	304	234	28	120	42	66	12	144	2	10	160	144	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий				48	28	14	32	16	12	4			2	28	20				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий		1,2		104	62	14	88	26	54	8			2	60	44				
УП.01	Учебная практика				72	72						72			36	36				
ПП.01	Производственная практика				72	72						72			36	36				
ПА	Промежуточная аттестация			2	8	0							2	6		8				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0	2	1	346	274	24	130	44	72	14	180	2	10	0	142	204	0	0	0

МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				54	32	14	38	16	18	4			2		54				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		2,3		104	62	10	92	28	54	10			2		16	88			
УП.02	Учебная практика				72	72						72				36	36			
ПП.02	Производственная практика				108	108						108				36	72			
ПА	Промежуточная аттестация			3	8	0							2	6			8			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0	1	1	268	212	20	92	32	50	10	144	2	10	0	0	0	268	0	0
МДК.03.01	Приготовление, оформление и презентация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				48	28	10	36	12	20	4			2				48		
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		4		68	40	10	56	20	30	6			2				68		
УП.03	Учебная практика				72	72						72						72		
ПП.03	Производственная практика				72	72						72						72		
ПА	Промежуточная аттестация			4	8	0							2	6				8		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	0	2	1	284	224	36	92	36	44	12	144	2	10	0	0	0	0	156	128
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков				46	28	12	32	12	16	4			2					46	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		5,6		86	52	24	60	24	28	8			2					38	48
УП.03	Учебная практика				72	72						72							36	36
ПП.03	Производственная практика				72	72						72							36	36
ПА	Промежуточная аттестация			6	8	0							2	6						8
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	0	2	1	460	386	32	128	42	70	16	288	2	10	0	0	0	0	228	232
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				54	32	10	42	14	16	12			2					28	26

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		5,6		110	66	22	86	28	54	4								56	54
УП.03	Учебная практика				144	144						144							72	72
ПП.03	Производственная практика				144	144						144							72	72
ПА	Промежуточная аттестация			6	8	0							2	6						8
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок	0	3	1	356	268	16	148	44	76	28	180	2	10	0	0	0	0	212	144
ОП.10	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		1		66	26	16	48	20		28			2					40	26
ДПБ.01	Дополнительный профессиональный блок (АО "Булочно-кондитерский комбинат")	0	2	1	290	242	0	100	24	76	0	180	2	8	0	0	0	0	172	118
ДПБ.ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (15661 Оператор линии в производстве пищевой продукции)	0	2	1	290	242	0	100	24	76	0	180	2	8	0	0	0	0	172	118
ДПБ.МДК.06.01	Производство пищевой продукции и изделий на поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях		5,6		102	62		100	24	76				2					64	38
ДПБ.УП.06	Учебная практика				108	108						108							72	36
ДПБ.ПП.06	Производственная практика				72	72						72							36	36
ПА	Промежуточная аттестация			6	8	0							2	6						8
	Всего:	5	24	18	4356	2512	280	2802	1316	378	1108	1080	40	154	684	792	684	792	684	720
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				72			72			72									72
ГИА.01	Демонстрационный экзамен				72			72			72									72
	Итого:	5	24	18	4428	2512	280	2874	1316	378	1180	1080	40	154	684	792	684	792	684	792
												часов дисциплин и МДК (в т.ч. консультации и экзамены)		612	648	576	648	360	432	
												часов учебной практики		36	72	36	72	180	144	
												часов производственной практики		36	72	72	72	144	144	
												ГИА							72	
Государственная итоговая аттестация																				
Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена														4	3	2	4	1	4	
Демонстрационный экзамен (1 неделя)														1	5	4	4	3	7	
												кол-во зачетов		1	1	1	1	0	1	

Зам. директора по УР  О.Р. Скальская

3. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 курс	31	3	3	0	4	0	11	52
2 курс	30	3	4	0	4	0	11	52
3 курс	18	9	8	0	4	2	2	43
Всего	79	15	15	0	12	2	24	147

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений для подготовки по профессии СПО
43.01.09 Повар, кондитер**

№	Наименование	№
	Кабинеты:	
1	Математики	404
2	Русского языка и литературы	410
3	Истории и обществознания	402
4	Гуманитарных дисциплин	412
5	Химии, микробиологии, санитарии и гигиены	303
6	Иностранного языка	401/409
7	Информационных технологий в профессиональной деятельности	308/309
8	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	311
9	Методический	212
	Лаборатории:	
1	Организации обслуживания	221
2	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства	312
3	Информационный центр (включая типографию)	111a
1	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков	222
2	Учебный поварской цех	102/103/202
3	Учебный кондитерский цех	203
4	Учебная пекарня	107/207
5	Автоматизированная линия изготовления кулинарной продукции	119
	Спортивный комплекс:	
1	Спортивный зал	124
2	Тренажерный зал	123
3	Стрелковый тир (электронный)	
	Залы:	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	111
2	Актовый зал	129