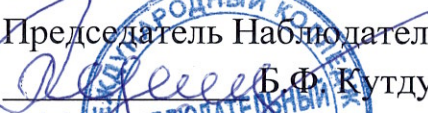


Согласовано

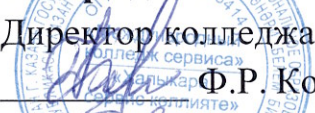
Председатель Наблюдательного Совета

 Б. Ф. Кутдусов

" 28 "  2023 г.

Утверждаю

Директор колледжа

 Ф. Р. Ковалёва

" 28 "  2023 г.

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 (15 нед. т/о + 1 нед. УП + 1 нед. ПП + 2 нед. ПА)	22 недели (16 нед. т/о + 2 нед. УП + 2 нед. ПП + 2 нед. ПА)	19 недель (14 нед. т/о + 1 нед. УП + 2 нед. ПП + 2 нед. ПА)	22 недели (16 нед. т/о + 2 нед. УП + 2 нед. ПП + 2 нед. ПА)	19 недель (10 нед. т/о + 4 нед. УП + 3 нед. ПП + 2 нед. ПА)	22 недели (13 нед. т/о + 3 нед. УП + 3 нед. ПП + 2 нед. ПА + 1 нед. ГИА)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
О.00	Общеобразовательный цикл дисциплин	2	4	7	1476	570	0	1404	762	0	642	0	20	52	440	396	320	320	0	0
	<i>Базовый уровень</i>																			
ОУД.01	Русский язык			2	72	28		62	30		32		4	6	30	42				
ОУД.02	Литература				108	42		108	60		48				60	48				
ОУД.03	История			3	136	54		128	128				2	6		64	72			
ОУД.04	Обществознание			4	72	28		62	62				4	6				72		
ОУД.05	География		2		72	28		70	58		12			2	30	42				
ОУД.06	Математика	2		4	232	92		222	122		100		4	6	60	64	56	52		
ОУД.07	Физическая культура	1	2		72	28		70			70			2	30	42				
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности			1	68	26		60	40		20		2	6	68					
ОУД.09	Физика		4		108	42		106	60		46			2			56	52		
ОУД.10	Биология			1	72	28		64	38		26		2	6	72					
	<i>Базовый расширенный уровень</i>																			
ОУД.11	Иностранный язык		3		144	58		142			142			2	60	32	52			
ОУД.12	Информатика	2	4		144	58		142	42		100			2	30	32	28	54		
ОУД.13	Химия			4	144	58		136	90		46		2	6		30	56	58		
	Индивидуальный проект	4			32	0		32	32									32		
СГ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл дисциплин	2	4	0	504	204	116	380	132	0	248	0	0	8	0	36	126	204	60	78
СГ.01	История России	4			48	20	4	44	44									48		
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6		78	32		76			76			2				32	20	26

СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		4		60	24	0	58	38		20			2			60			
СГ.04	Физическая культура /Физическая культура адаптационная	3,4,5	6		212	84	106	106			106						56	64	40	52
СГ.05	Психология общения		3		34	16		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	Общепрофессиональные дисциплины	1	4	6	492	194	78	358	196	20	142	0	10	40	84	74	34	0	112	188
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	0	32	20		12			2						40
ОП.05	Основы калькуляции и учета		2		34	12	0	32	20		12			2		34				
ОП.06	Охрана труда		3		34	12	0	32	22		10			2			34			
ОП.07	Технология планирования профессиональной карьеры		6		42	16	6	34	20		14			2						42
ОП.08	Эстетика и дизайн в оформлении блюд			5,6	48	20	6	34	14	20			2	6					48	
ОП.09	Организация обслуживания			6	128	52	56	64	24		40		2	6				64	64	
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности		6		42	16	6	34	20		14			2						42
П.00	Профессиональный цикл	0	12	6	1920	1470	164	748	244	376	128	936	12	60	160	286	204	268	512	490
ПМ.00	Профессиональные модули	0	9	5	1534	1194	138	580	200	316	64	756	10	50	160	286	204	268	300	316
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 кулинарных полуфабрикатов				48	28	14	32	16	12	4			2	28	20				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		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, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		2,3		60	36	14	44	16	24	4			2		32	28			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				98	58	10	86	28	48	10			2		38	60			
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 и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		4		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				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	302	234	36	110	38	60	12	144	2	10	0	0	0	0	144	158
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		5,6		50	30	12	36	12	20	4			2					24	26
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков				100	60	24	74	26	40	8			2					48	52
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	314	240	30	128	44	68	16	144	2	10	0	0	0	0	156	158
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				54	32	10	42	14	24	4			2					28	26

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		5,6		108	64	20	86	30	44	12			2					56	52
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
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок	0	3	1	386	276	26	168	44	60	64	180	2	10	0	0	0	0	212	174
ОП.11	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		1		112	44	26	84	20		64			2					56	56
ДПБ.01	Дополнительный профессиональный блок (АО "Булочно-кондитерский комбинат")	0	2	1	274	232	0	84	24	60	0	180	2	8	0	0	0	0	156	118
ДПБ.ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Оператор линии в производстве пищевой продукции)	0	2	1	274	232	0	84	24	60	0	180	2	8	0	0	0	0	156	118
ДПБ.МДК.06.01	Производство пищевой продукции и изделий на поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях		5,6		86	52		84	24	60				2					48	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	19	4392	2440	358	2890	1334	396	1160	936	42	160	684	792	684	792	684	756
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				36			36			36									36
ГИА.01	Демонстрационный экзамен				36			36			36									36
	Итого:	5	24	19	4428	2440	358	2926	1334	396	1196	936	42	160	684	792	684	792	684	792
								Всего	часов дисциплин и МДК (в т.ч. консультации и экзамены)					612	648	576	648	432	540	
									часов учебной практики					36	72	36	72	144	108	
Государственная итоговая аттестация									часов производственной практики					36	72	72	72	108	108	
Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена									ГИА										36	
Демонстрационный экзамен (1 неделя)									кол-во экзаменов					4	3	2	4	2	4	
									кол-во дифференцированных зачетов					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	23	7	6	0	4	1	2	43
Всего	84	13	13	0	12	1	24	147

3.1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

к у р с ы	Сентябрь				29.IX - 05.X	Октябрь				27.X - 02.XI	Ноябрь				Декабрь				29.XII - 04.I	Январь				26.I - 01.II	Февраль				23.II - 1.III	Март				30.III - 05.IV	Апрель				27.IV - 3.V	Май				Июнь				29.VI - 05.VII	Июль				Август				к у р с ы	Теор. обучение		Прогн. (учебная) практика и подготовка к ГИА						ГИА (нед.)	Кани- кулы, нед.	Всего, нед.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
	1	8	15	22		6	13	20	3		10	17	24	1	8	15	22	5		12	19	2	9		16	2	9	16		23	2	9	16		23	6	13	20		4	11	18	25	1	8	15	22		6	13	20	3	10	17	24	нед.		часов	В т.ч. промежуточная аттестация	практика учебная	прогно- тическая практика	практика на про- двину- тых	Подгот- овка к ГИА																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
	7	14	21	28		12	19	26	9		16	23	30	7	14	21	28	11		18	25	8	15		22	8	15	22		29	12	19	26		10	17	24	31		7	14	21	28	12	19	26	27.VII - 02.VIII		9	16	23	31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
	1	2	3	4		5	6	7	8		9	10	11	12	13	14	15	16		17	=	=	18		19	1	2	3		4	5	6	7		8	9	10	11		12	13	14	15	16	17	18	19		20	21	22	=	=	с	=									=	=				=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=

Обозначения:

Теоретическое
обучение

Практика учебная

Практика
производственная

Государственная
итоговая
аттестация

Каникулы

Военные сборы

□

0

п

III

=

с

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	Химии	303
2	Организации обслуживания	221
3	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства	312
4	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	102/103/207
3	Учебный кондитерский цех	202/203
4	Учебная пекарня	107
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