

Утверждаю
Директор колледжа
Ф.Р. Ковалёва
"20" августа 2024 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	в том числе				Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем			1 курс			2 курс			3 курс		
								теоретического обучения	лабораторные занятия	практические занятия	Учебная и производственная практика	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр				
I	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	
O.00	Общеобразовательный цикл	2	4	7	1476	570	0	1404	762	0	642	0	20	52	440	396	320	320	0	0			
	Базовый уровень																						
O.OД.01	Русский язык				72	28		62	30		32		4	6	30	42							
O.OД.02	Литература			2	108	42		108	60		48				60	48							
O.OД.03	История			3	136	54		128	128				2	6		64	72						
O.OД.04	Обществознание			4	72	28		62	62				4	6									
O.OД.05	География		2		72	28		70	58		12			2	30	42							
O.OД.06	Математика	2		4	232	92		222	122		100		4	6	60	64	56	52					
O.OД.07	Физическая культура	1	2		72	28		70			70			2	30	42							
O.OД.08	Основы безопасности жизнедеятельности			1	68	26		60	40		20		2	6	68								
O.OД.09	Физика		4		108	42		106	60		46			2			56	52					
O.OД.10	Биология			1	72	28		64	38		26		2	6	72								
	Базовый расширенный уровень																						
O.OД.11	Иностранный язык		3		144	58		142			142			2	60	32	52						
O.OД.12	Информатика	2	4		144	58		142	42		100			2	30	32	28	54					
O.OД.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	16	324	182	0	142	0	8	34	84	74	34	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 калкуляции 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 различного 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								36	36						
ПП.01	Производственная практика			72	72					72			36	36						
ПА	Промежуточная аттестация			8	0						2	6		8						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	0	2	1	346	274	24	130	44	72	14	180	2	10	0	142	204	0	0	0

[illegible]

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5,6	0	3	1	356	268	16	148	44	76	28	180	2	10	0	0	0	212	144					
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	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")	2	0	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)	2	0	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					
ГИА.00	Всего: Государственная итоговая аттестация	5	24	18	4356	2512	280	2802	1316	378	1108	1080	40	154	684	792	684	792	684	720					
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	432	
				часов учебной практики															36		72	36	72	180	144
				часов производственной практики															36		72	72	144	144	
Государственная итоговая аттестация				ГИА																				72	
Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена																			4		3	2	4	1	4
Демонстрационный экзамен (1 неделя)																			1		5	4	4	3	7
																			1		1	1	1	0	1
				Всего																					

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	Актный зал	129