

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования
"Международный колледж сервиса"

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация: повар (3-4 разряда) -
кондитер (3-4 разряда)

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 2 года 5 мес.
на базе основного общего образования

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
			максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная всего занятий	в т.ч.		1 курс		2 курс		3 курс	
						лекций, уроков	лаб. и практ. занятий	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	X
								17 недель (17 нед. т/о)	22 недели (22 нед. т/о)	16 недель (14 нед. т/о + 1 нед. УП + 1 нед. ПП)	23 недели (15 нед. т/о + 3 нед. УП + 5 нед. ПП)	18 недель (7 нед. т/о + 5 нед. УП + 6 нед. ПП)	X
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
О.00	Общеобразовательный цикл	_/13Д3/4Э	3078	1026	2052	1550	502	576	732	428	316		
ОДБ.01	Русский язык	_,ДЗ,_,Э	198	66	132	122	10	34	44	32	22		
ОДБ.02	Литература	_,ДЗ,_,Э	330	110	220	220		54	66	48	52		
ОДБ.03	Иностранный язык	_,ДЗ,_,ДЗ	315	105	210		210	52	66	48	44		
ОДБ.04	История	_,_,ДЗ	177	59	118	118		34	44	40			
ОДБ.05	Обществознание	_,Э	117	39	78	78		34	44				
ОДБ.06	Естествознание	_,_,ДЗ	293	98	195	195		54	63	78			
ОДБ.07	География	ДЗ	58	19	39	39		39					
ОДБ.08	Физическая культура	3,3,ДЗ	249	83	166		166	52	66	48			
ОДБ.09	ОБЖ	_,ДЗ	105	35	70	60	10	34	36				
ОДБ.10	Татарский язык	_,ДЗ	117	39	78	68	10	34	44				
ОДБ.11	Татарская литература	_,ДЗ	165	55	110	110				34	76		
ОДП.12	Математика	_,ДЗ,_,Э	450	150	300	300		53	79	68	100		

ОДП.13	Информатика и ИКТ	_,_,_ДЗ	180	60	120	50	70	34	32	32	22		
ОДП.14	Право	_,ДЗ	150	50	100	100		34	66				
ОДП.15	Экономика	_,Э	174	58	116	90	26	34	82				
Оп.00	Общепрофессиональный цикл	23/2ДЗ/1Э	232	72	160	68	92	36	60	32	0	32	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	_,ДЗ	46	14	32	12	20	20	12				
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Э	46	14	32	16	16	16	16				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	46	14	32	16	16		32				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	З	46	14	32	16	16					32	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	З	48	16	32	8	24			32			
П.00	Профессиональный цикл		668	216	1208	294	914			116	490	602	
ПМ.00	Профессиональные модули	_/5ДЗ/5Эк	668	216	452	294	158			44	202	206	
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	_/1ДЗ/1	66	22	116	32	84						
МДК.01.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ДЗ	66	22	44	32	12			44			
УП.01	Учебная практика (производственное обучение)	_			36		36			36			
ПП.01	Производственная практика	_			36		36			36			
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	_/_/1Эк	54	18	108	20	88						
МДК.02.01.	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	_	54	18	36	20	16				36		
УП.02	Учебная практика (производственное обучение)	_			36		36				36		
ПП.02	Производственная практика	_			36		36				36		
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	_/1ДЗ/1	90	30	168	36	132						
МДК.03.01.	Технология приготовления супов и соусов	ДЗ	90	30	60	36	24				60		
УП.03	Учебная практика (производственное обучение)	_			36		36				36		
ПП.03	Производственная практика	_			72		72				72		
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	_/1ДЗ/1Эк	75	25	122	30	92						
МДК.04.01.	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	ДЗ	75	25	50	30	20				50		
УП.04	Учебная практика (производственное обучение)	_			36		36				36		
ПП.04	Производственная практика	_			36		36				36		

ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	<i>_/ДЗ/1Эк</i>	138	46	236	62	174							
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	<i>_,ДЗ</i>	138	46	92	62	30				56	36		
УП.05	Учебная практика (производственное обучение)	<i>_</i>			72		72				36	36		
ПП.05	Производственная практика	<i>_</i>			72		72					72		
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	<i>_/1</i>	60	20	112	24	88							
МДК.06.01.	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	<i>_</i>	60	20	40	24	16					40		
УП.06	Учебная практика (производственное обучение)	<i>_</i>			36		36					36		
ПП.06	Производственная практика	<i>_</i>			36		36					36		
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	<i>_/1Эк</i>	27	9	90	12	78							
МДК.07.01.	Технология приготовления сладких блюд и напитков	<i>_</i>	27	9	18	12	6					18		
УП.07	Учебная практика (производственное обучение)	<i>_</i>			36		36					36		
ПП.07	Производственная практика	<i>_</i>			36		36					36		
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	<i>_/ДЗ/1Эк</i>	158	46	256	78	178							
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	<i>ДЗ</i>	120	40	80	46	34					80		
МДК.08.02	Инновационные технологии в кулинарии	<i>_</i>	38	6	32	32						32		
УП.08	Учебная практика (производственное обучение)	<i>_</i>			36		36					36		
ПП.08	Производственная практика	<i>_</i>			108		108					108		
ФК.00	Физическая культура	3,ДЗ	72	36	36		36				22	14		
	Всего:	23/20ДЗ/10Э	4050	1350	3456	1907	1549	612	792	576	828	648		
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация													
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы												1 нед.	
Консультации: 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год							Всего	дисциплин и МДК	612	792	504	540	252	0
								учебной практики			36	144	144	0
								производствен. практики			36	144	252	0
Государственная итоговая аттестация								экзаменов	0	3	0	4	3	0
Выпускная квалификационная работа								диф. зачетов	1	9	3	5	2	0
Защита выпускной квалификационной работы с 26 января по 1 февраля (1 неделя)								зачетов	0	0	1	0	1	0