

Согласовано

Председатель Наблюдательного Совета



Б.Ф. Кутряков

" 4 " _____ 2022 г.

Утверждаю

Директор колледжа



Ф.Р. Ковалёва

" 4 " _____ 2022 г.

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

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
(из перечня ТОП-50)

Квалификация: повар-кондитер
(повар 3-4 разряд, кондитер 3-4 разряд)
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения - 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования: естественнонаучный

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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 (3-4 разряд) -
кондитер (3-4 разряд)
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения - 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы в академических часах									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час.)							
		Зачеты	Дифференцированные зачеты	Экзамены	Всего	в том числе в форме практической подготовки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс	
								Всего учебных занятий	в том числе		Учебная и производственная практика	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
									теоретического обучения	лаб. и практ. занятий				17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
ОУД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	3	7	7	2160	116	0	2052	1220	832	0	66	42	592	629	491	448	0	0	0	0
	<i>Общие дисциплины</i>																				
ОУД.01	Русский язык			2,4к	204	0	0	180	120	60		12	12	44	50	52	58				
ОУД.02	Литература			4к	216	0	0	216	156	60				54	54	48	60				
ОУД.03	Иностранный язык		2,4		216	32	0	216		216				54	54	48	60				
ОУД.04	Математика			2,4	312	0	0	288	288			12	12	72	84	61	95				
ОУД.05	История			3	219	6	0	207	207			6	6	64	71	84					
ОУД.06	Физическая культура	1,2,3	4		252	0	0	252		252				62	64	62	64				
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2		78	12	0	72	60	12		6		36	42						
ОУД.08	Астрономия		1		36	0	0	36	30	6				36							
	<i>По выбору из обязательных предметных областей</i>																				
ОУД.09	Родная литература		3		150	0	0	144	100	44		6		48	48	54					
ОУД.10	Информатика		4		180	40	0	180	60	120				44	50	40	46				
ОУД.11	Химия			4	207	20	0	189	143	46		12	6	44	56	42	65				
ОУД.12	Биология			2	90	6	0	72	56	16		12	6	34	56						

ОП.00	Общепрофессиональный цикл	3	14	2	751	236	136	599	261	338	0	4	12	20	235	36	36	150	135	119	20	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2		36	12	7	29	17	12					36							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		2		36	16	7	29	13	16					36							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2		36	12	7	29	17	12					36							
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		4		36	8	8	28	20	8							36					
ОП.05	Основы калькуляции и учета		7		32	12	6	26	14	12											32	
ОП.06	Охрана труда		2		36	10	7	29	19	10					36							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6		36	29	7	29		29								20	16			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		3		36	8	7	29	11	18						36						
ОП.09	Физическая культура /Физическая культура адаптационная	5,6,7	8		80	0	40	40		40								20	20	20	20	
ОП.10	Татарский язык в профессиональной деятельности		2		36	29	7	29		29					36							
ОП.11	Технология планирования профессиональной карьеры			7	148	40	20	120	60	60		2	6					50	67	31		
ОП.12	Эстетика и дизайн в оформлении блюд			6	56	18	10	38	20	18		2	6					24	32			
ОП.13	Организация обслуживания		2		36	20		36	16	20					36							
ОП.14	Семьеведение		2		39	0	3	36	24	12				20	19							
ОП.15	Информационные технологии в профессиональной деятельности /Адаптивные информационные и коммуникационные технологии		5		36	16		36	10	26								36				
ОП.16	Основы предпринимательской деятельности		7		36	6		36	20	16											36	
П.00	Профессиональный цикл	0	17	5	2921	2232	147	630	292	338	2016	68	60	0	0	85	380	462	729	493	772	
ПМ.00	Профессиональные модули				2921	2232	147	630	292	338	2016	68	60	0	0	85	380	462	729	493	772	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				344	264	20	84	36	48	216	12	12	0	0	85	259	0	0	0	0	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		4		32	18	6	26	8	18						16	16					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4		72	30	14	58	28	30						33	39					
УП.01	Учебная практика				72	72					72					36	36					
ПП.01	Производственная практика		4		152	144					144	8					152					
	Экзамен по модулю			4	16	0						4	12				16					

МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8		32	662	6	26	16	10									18	14	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8		149	70	27	122	52	70									79	70	
МДК.05.03	Организация приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели		8		32	10	6	26	16	10									18	14	
МДК.05.04	Процесс приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели		8		76	32	15	61	29	32									40	36	
УП.05	Учебная практика		8		144	144					144								72	72	
ПП.05	Производственная практика				404	396						396	8						108	296	
	Экзамен по модулю			8	18	0						6	12							18	
Всего:		6	38	14	5832	2584	283	3281	1773	1508	2016	138	114	612	864	612	864	612	864	612	792
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация - защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена				72															72	
Итого:		6	38	14	5904	2584	283	3281	1773	1508	2016	138	114	612	864	612	864	612	864	612	792
Государственная итоговая аттестация: Защита выпускной квалификационной работы, выполняемая в виде демонстрационного экзамена с 12 июня по 24 июня (всего 2 нед.)											Всего										
													часов дисциплин и МДК (в т.ч. консультации и экзамены)								
													612 864 576 648 252 288 324 252								
													часов учебной практики								
													0 0 36 72 144 216 108 144								
													часов производственной практики								
													0 0 0 144 216 360 180 396								
													кол-во экзаменов								
													0 3 1 4 0 3 1 2								
													кол-во дифференцированных зачетов								
													1 9 2 8 1 6 2 9								
													кол-во зачетов								
													1 1 1 0 1 1 1 0								

Зам. директора по УПР



Скальская О.Р.

1. 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	41	0	0	0	0	0	11	52
2 курс	34	3	4	0	0	0	11	52
3 курс	15	10	16	0	0	0	11	52
4 курс	16	7	16	0	0	2	2	43
Всего	106	20	36	0	0	2	35	199

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование	№
	Кабинеты	
1	Русского языка и литературы	410
2	Математики	404
3	Информатики	308/309
4	Иностранного языка	409
5	Иностранного языка	408
6	Истории	402
7	Социально-экономических дисциплин	401
8	Химии	303
9	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	311
10	Методический	212
	Лаборатории	
1	Товароведения продовольственных товаров	312
2	Технического оснащения и организации рабочего места	312
3	Информационный центр (включая типографию)	111а
	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков	102/103/222
	Учебный кондитерский цех	202/203
	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