

Утверждаю  
Директор колледжа  
Ф.Р. Ковалёва  
"25" июня 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 - 1 год 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**

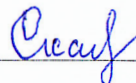
**Квалификация: повар, кондитер**  
**Форма обучения - очная**  
**Нормативный срок обучения - 1 год 10 мес.**  
**на базе основного общего образования**

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		
								Всего учебных занятий	в том числе			Учебная и производственная практика	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
									теоретического обучения	лабораторные занятия	практические занятия				19 недель	22 недели	19 недель	22 недели
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>1476</b>	<b>570</b>	<b>0</b>	<b>1404</b>	<b>762</b>	<b>0</b>	<b>642</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>52</b>	<b>456</b>	<b>338</b>	<b>258</b>	<b>424</b>
	<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	30	28	78	
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	46	52	46	88
ООД.07	Физическая культура	1	2		72	28		70			70			2	30	42		
ООД.08	Основы безопасности и защиты Родины		1		68	26		60	40		20		2	6	68			
ООД.09	Физика		4		108	42		106	60		46			2				108
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	28	56	
ООД.12	Информатика	2	4		144	58		142	42		100			2	30	28	26	60
ООД.13	Химия			4	144	58		136	90		46		2	6		28	52	64
	Индивидуальный проект	4			32	0		32	32									32
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>358</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>324</b>	<b>136</b>	<b>0</b>	<b>188</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>28</b>	<b>114</b>	<b>36</b>	<b>112</b>	<b>96</b>
ОП.01	Татарский язык в профессиональной деятельности		1		34	14	0	32			32			2	34			
ОП.02	Безопасность жизнедеятельности		2		36	14	0	34	18		16			2		36		

ОП.03	Физическая культура /Физическая культура адаптационная	3	4		54	22	0	54			54					26	28		
ОП.04	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены			1	40	16	0	32	20		12		2	6	40				
ОП.05	Основы товароведения продовольственных товаров			3	40	16	0	32	18		14		2	6		40			
ОП.06	Техническое оснащение и организация рабочего места			1	40	16	0	32	18		14		2	6	40				
ОП.07	Экономические и правовые основы производственной деятельности/ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			4	34	14	0	32	20		12			2			34		
ОП.08	Основы калькуляции и учета			3	46	18	0	44	20		24			2		46			
ОП.09	Охрана труда			4	34	14	0	32	22		10			2			34		
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>1082</b>	<b>836</b>	<b>56</b>	<b>414</b>	<b>188</b>	<b>206</b>	<b>20</b>	<b>540</b>	<b>12</b>	<b>60</b>	<b>114</b>	<b>418</b>	<b>314</b>	<b>236</b>	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>930</b>	<b>722</b>	<b>52</b>	<b>350</b>	<b>164</b>	<b>186</b>	<b>0</b>	<b>468</b>	<b>10</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>418</b>	<b>314</b>	<b>198</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>156</b>	<b>118</b>	<b>8</b>	<b>64</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>156</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий		2		36	22	2	32	16	16				2		36			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий				40	24	6	32	16	16				2		40			
УП.01	Учебная практика					36	36					36					36		
ПП.01	Производственная практика					36	36					36					36		
ПА	Промежуточная аттестация			2	8	0							2	6		8			
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>262</b>	<b>202</b>	<b>14</b>	<b>92</b>	<b>44</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>262</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		2		46	24	6	38	18	20				2		46			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				64	34	8	54	26	28				2		64			
УП.02	Учебная практика					72	72					72					72		
ПП.02	Производственная практика					72	72					72					72		
ПА	Промежуточная аттестация			2	8	0							2	6		8			
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>158</b>	<b>124</b>	<b>10</b>	<b>64</b>	<b>28</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>158</b>	<b>0</b>	
МДК.03.01	Приготовление, оформление и презентация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				38	24	4	32	12	20				2		38			

МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		3		40	28	6	32	16	16				2			40	
УП.03	Учебная практика				36	36						36					36	
ПП.03	Производственная практика				36	36						36					36	
ПА	Промежуточная аттестация			3	8	0							2	6			8	
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>156</b>	<b>120</b>	<b>8</b>	<b>64</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>156</b>	<b>0</b>
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков				38	24	4	32	16	16				2			38	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		3		38	24	4	32	16	16				2			38	
УП.03	Учебная практика				36	36						36					36	
ПП.03	Производственная практика				36	36						36					36	
ПА	Промежуточная аттестация			3	8	0							2	6			8	
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>198</b>	<b>158</b>	<b>12</b>	<b>66</b>	<b>28</b>	<b>38</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>198</b>
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				40	24	6	32	12	20				2				40
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		4		42	26	6	34	16	18				2				42
УП.03	Учебная практика				36	36						36						36
ПП.03	Производственная практика				72	72						72						72
ПА	Промежуточная аттестация			4	8	0							2	6				8
<b>ДПБ</b>	<b>Дополнительный профессиональный блок</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>152</b>	<b>114</b>	<b>4</b>	<b>64</b>	<b>24</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>72</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>114</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>38</b>
ОП.10	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		4		38	22	4	32	12		20			2				38
<b>ДПБ.01</b>	<b>Дополнительный профессиональный блок (АО "Булочно-кондитерский комбинат")</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>114</b>	<b>92</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>12</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>114</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ДПБ.ПМ.06</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (15661 Оператор линии в производстве пищевой продукции)</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>114</b>	<b>92</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>12</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>114</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ДПБ.МДК.06.01	Производство пищевой продукции и изделий на поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях		1		34	20		32	12	20				2	34			

ДПБ.УП.06	Учебная практика				36	36						36			36			
ДПБ.ПП.06	Производственная практика				36	36						36			36			
ПА	Промежуточная аттестация			1	8	0							2	6	8			
	<b>Всего:</b>	<b>3</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	<b>2916</b>	<b>1548</b>	<b>56</b>	<b>2142</b>	<b>1086</b>	<b>204</b>	<b>852</b>	<b>540</b>	<b>38</b>	<b>140</b>	<b>684</b>	<b>792</b>	<b>684</b>	<b>756</b>
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				36			36			36							36
ГИА.01	Демонстрационный экзамен				36			36			36							36
	<b>Итого:</b>	<b>3</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	<b>2952</b>	<b>1548</b>	<b>56</b>	<b>2178</b>	<b>1086</b>	<b>204</b>	<b>888</b>	<b>540</b>	<b>38</b>	<b>140</b>	<b>684</b>	<b>792</b>	<b>684</b>	<b>792</b>
												часов дисциплин и МДК (в т.ч. консультации и экзамены)		612	576	540	648	
												часов учебной практики		36	108	72	36	
												часов производственной практики		36	108	72	72	
<b>Государственная итоговая аттестация</b>												<b>ГИА</b>					36	
Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена												кол-во экзаменов		3	3	4	4	
Демонстрационный экзамен (1 неделя)												кол-во дифференцированных зачетов		4	4	4	6	
												кол-во зачетов		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)				
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
1 курс	29	4	4	0	4	0	11	52
2 курс	29	3	4	0	4	1	2	43
<b>Всего</b>	<b>58</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>13</b>	<b>95</b>

### 3.1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

к у р с ы	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Теор. обучение		Прогр. (учебная) практика и подготовка к ГИА				ГИА (нед.)	Канни- 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	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	Итого, пропусков, итоговая аттестация										
	7	14	21	28	12	19	26	9	16	23	30	7	14	21	28	11	18	25	8	15	22	29	8	15	22	29	12	19	26	10	17	24	31	7	14	21	28	12	19	26	9	16	23	31			Итого: 8 7 8 0 0 1 13 95										
1													0	п		15	=	=							0	0	0	п	п	п																	1	29	1044	4	4	4	0	0	0	11	52
2					0	0	п	п								13	=	=											0	п	п		16			III									2	29	1044	4	3	4	0	0	1	2	43		
																								<b>Итого:</b>		<b>58</b>	<b>2088</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>13</b>	<b>95</b>																						

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	№
	<b>Кабинеты:</b>	
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
	<b>Лаборатории:</b>	
1	Организации обслуживания	221
2	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства	312
3	Информационный центр (включая типографию)	111а
1	<b>Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков</b>	222
2	<b>Учебный поварской цех</b>	102/103/202
3	<b>Учебный кондитерский цех</b>	203
4	<b>Учебная пекарня</b>	107/207
5	<b>Автоматизированная линия изготовления кулинарной продукции</b>	119
	<b>Спортивный комплекс:</b>	
1	Спортивный зал	124
2	Тренажерный зал	123
3	Стрелковый тир (электронный)	311
	<b>Залы:</b>	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	111
2	Актовый зал	129