

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ ВО «МИК»

А.А. Чернышев
« 28 » июня 2022 года

«Согласовано и одобрено»
ООО «Мангуст»
Генеральный директор

В.Н. Макаров
« 30 » июня 2022 года

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ПКРС)
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Владимирской области
«Муромский индустриальный колледж»

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар - кондитер

Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев
На базе: основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	практика		Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
		Учебная	Производственная					
1 курс	32,7	4,5	2,8	0,5	0,5	-	41	11
2 курс	25,3	5,7	8	1,5	0,5	-	41	11
3 курс	31,7	4,5	2,8	1,5	0,5	-	41	11
4 курс	19,3	8	10,7	0,5	0,5	2	41	2
Всего	109	22,7	24,3	4	2	2	164	35

3. План учебного процесса (для основной образовательной программы по профессии)

индекс	наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	формы промежуточной аттестации		объем образовательной программы (академических часов)							распределение нагрузки								
		экзамены	дифференцированные зачеты	ВСЕГО	самостоятельная работа	нагрузка во взаимодействии с преподавателем					Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						всего во взаимодействии с преподавателем	по учебным дисциплинам и МДК		практика	консультации		по курсам и семестрам		по курсам и семестрам		по курсам и семестрам		по курсам и семестрам	
							теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия				1 семестр – 17 недель	2 семестр – 22 недели	3 семестр – 17 недель	4 семестр – 21 неделя	5 семестр – 17 недель	6 семестр – 21 неделя	7 семестр – 17 недель	8 семестр – 12 недель
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	Учебное время, отведенное на теоретическое обучение																		
	Общеобразовательный цикл			2170	60	2080					30	391	396	323	420	323	210	17	
ОУП.00	Обязательные учебные предметы			1302	36	1248	964	222		54	18 + 8	221	198	238	252	255	84	-	
ОУП.01	Русский язык	4		133	12	115	98	11		6	6	17/1	22/1	34/2	42/2				
ОУП.02	Литература		5	166		166	162			2	2	17/1	22/1	17/1	42/2	68/4			
ОУП.03	Иностранный язык		5	166		166	136	16		12	2	34/2	22/1	34/2	42/2	34/2			
ОУП.04	Математика	6		243	12	225	204	6		15	6	34/2	22/1	17/1	21/1	68/4	63/3		
ОУП.05	История	К6		166		166	151	10		5		34/2	22/1	34/2	21/1	34/2	21/1		
ОУП.06	Физическая культура		3	168		168		163		3	2	51/3	66/3	51/3					
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности		5	72		72	65	4		2	1			34/2	21/1	17/1			
ОУП.08	Астрономия		6	38		38	27	6		4	1					17/1	21/1		
	Индивидуальный проект	К6		150	12	132	121	6		5	6	34/2	22/1	17/1	21/1	17/1	21/1		
				868	24	832					12	170	198	85	168	68	126	17	
УПВ.00	Учебные предметы по выбору			445	12	427	350	43		30	6 + 4	102	110	68	147	-	-	-	
УПВ.01	Родной язык		4	118		118	94	20		2	2			34/2	84/4				
УПВ.02	Химия	4		193	12	175	140	15		20	6	51/3	44/2	17/1	63/3				
УПВ.03	Биология		3	134		134	116	8		8	2	51/3	66/3	17/1					

ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Адаптированные информационные и коммуникативные технологии		6	76	76	36	36		2	2				42/2	34/2			
ПП.00	Профессиональный цикл			2901	60	2811				30	187	388	289	330	204	3300	459	624
ПМ.00	Профессиональные модули			2901	60	2811				30	187	388	289	330	204	330	459	624
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2		417	12	399	127	249	7	6 + 16	187	212						
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		1	40	40	23	13		2	2	40/5							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2	155	155	104	44		5	2	45/5	110/10						
УП.01	Учебная практика		1	102	102		96			6	102/6							
ПП.01	Производственная практика		2	102	102		96			6		66/6 36/36						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4		813	12	795	157	610	12	6 + 16		176	289	330				
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		2	30	30	18	8		2	2		30/10						

МДК. 02.02	Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4	207	207	139	56	10	2	80/10	85/5	42/2					
УП.02	Учебная практика		3	270	270		264		6	66/6	204/12						
ПП.02	Производственная практика		4	288	288		282		6			252/12 36/36					
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6		412	12	394	120	251	7	6 + 16			204	190			
МДК. 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		К5 с УП.03	30	30	18	8	2	2				30/6				
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		К6 с ПП.03	160	160	102	51	5	2				72/6	88/8			
УП.03	Учебная практика		К5	102	102		96		6				102/6				
ПП.03	Производственная практика		К6	102	102		96		6					66/6 36/36			
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	8		293	12	275	97	155	7	6 + 16				140	135		
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		К6 с УП.04	24	24	14	6	2	2					24/8			

МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		К7 с ПП.04	131		131	83	41		5	2					56/8	75/15		
УП.04	Учебная практика		К6	60		60		54			6					60/6			
ПП.04	Производственная практика		К7	60		60		54			6						60/12		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	8		966	12	948	214	711		7	6 + 16						324	624	
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		К8 с УП.05	30		30	17	9		2	2						30/15		
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		8	306		306	197	102		5	2						150/15	156/13	
УП.05	Учебная практика		К8	288		288		282			6						144/12	144/12	
ПП.05	Производственная практика		8	324		324		318			6							324/36	
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация (в виде демонстрационного экзамена)			72		72													
				5904	144	5688					72	612	828	612	792	612	792	612	756
Государственная итоговая аттестация: Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена с 15 июня по 30 июня				Всего	Дисциплин и МДК							510	660	408	504	510	630	408	288
					Учебной практики (822)							102	66	204	-	102	60	144	144
					Производственной практики (876)							-	102	-	288	-	102	60	324
					Экзаменов							-	2	-	4	-	4	-	2
					Дифференцированных зачетов							2	5	3	3	4	7	4	6

4. Практика

№ п/п	Профессиональный модуль, в рамках которого проводится практика	Наименование практики	Условия реализации	Семестр	Длительность в часах
1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Учебная	Рассредоточено	1	102
		Производственная	Рассредоточено	2	66
		Производственная	Концентрировано	2	36
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Учебная	Рассредоточено	2 – 3	270
		Производственная	Рассредоточено	4	252
		Производственная	Концентрировано	4	36
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Учебная	Рассредоточено	5	102
		Производственная	Рассредоточено	6	66
		Производственная	Концентрировано	6	36
4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Учебная	Рассредоточено	6	60
		Производственная	Рассредоточено	7	60
5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Учебная	Рассредоточено	7 – 8	288
		Производственная	Концентрировано	8	324
Итого:					1698

5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских по ФГОС	Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских по факту	Примечание (совмещение кабинетов, лабораторий, мастерских по ФГОС)
<p>Кабинеты: социально – экономических дисциплин; микробиологии, санитарии и гигиены; иностранного языка; безопасности жизнедеятельности и охраны труда</p> <p>лаборатории: товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места</p> <p>мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; учебный кондитерский цех</p> <p>спортивный комплекс: спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы</p> <p>залы: библиотека; читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал</p>	<p>кабинеты: социально – экономических дисциплин; микробиологии, санитарии и гигиены; иностранного языка; безопасности жизнедеятельности и охраны труда</p> <p>лаборатории: товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места</p> <p>мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; учебный кондитерский цех</p> <p>спортивный комплекс: спортивный зал; спортивная площадка с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (электронный)</p> <p>залы: библиотека; читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал</p>	<p>лаборатория товароведения продовольственных товаров совмещена с лабораторией технического оснащения и организации рабочего места</p> <p>мастерская учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков совмещена с учебным кондитерским цехом</p> <p>библиотека совмещена с читальным залом с входом в сеть Интернет</p>

