

Утверждаю
Директор колледжа
 Ф.Р. Ковалёва
"22"  2026 г.
МП



УЧЕБНЫЙ ПЛАН - ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ
программы подготовки специалистов среднего звена
государственного автономного профессионального образовательного учреждения
"Международный колледж сервиса"

по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист
по поварскому и кондитерскому делу
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 специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
 по программе подготовки специалистов среднего звена

Квалификация: специалист
 по поварскому и кондитерскому делу
 Форма обучения - очная
 Нормативный срок обучения - 2 года 10 мес.
 на базе основного общего образования

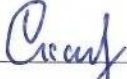
Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы (академических часов)												Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)						
		Зачеты	Дифференцированные зачеты	Экзамены	ВСЕГО	в том числе в форме практической подготовки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем								Консультации	Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс	
								Всего учебных занятий	в том числе				Учебная и производственная практика	1 семестр	2 семестр			3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр		
									теоретического обучения	лабораторных занятий	практических занятий	курсовых работ (проектов)											
19 недель	22 недели	19 недель	22 недели	19 недель	22 недели																		
0.00	Общеобразовательный цикл дисциплин	3	5	6	1476	576	0	1404	762	0	642	0	0	20	52	400	454	282	340	0	0		
	<i>Базовый уровень</i>																						
ООД.01	Русский язык			2	72	28		62	30		32			4	6	26	46						
ООД.02	Литература				108	44		108	60		48					52	56						
ООД.03	История			3	136	54		128	128					2	6		100	36					
ООД.04	Обществознание			4	72	28		62	62					4	6				72				
ООД.05	География		2		72	28		70	58		12				2	26	46						
ООД.06	Математика	2		4	232	92		222	122					4	6	52	64	56	60				
ООД.07	Физическая культура	1	2		72	28		70			70				2	26	46						
ООД.08	Основы безопасности жизнедеятельности			1	68	28		60	40		20			2	6			46	62				
ООД.09	Физика		4		108	44		106	60		46				2								
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	52	32	60					
ООД.12	Информатика	2	4		144	58		142	42		100				2	26	32	28	58				
ООД.13	Химия		4		144	58		136	90		46			2	6		32	56	56				
ООД.14	Индивидуальный проект	4			32	0		32	32										32				
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл дисциплин	3	4	0	458	182	96	354	162	0	192	0	0	0	8	36	34	92	84	156	56		
ОГСЭ.01	Основы философии	6			32	12	0	32	32											48			
ОГСЭ.02	История	5			48	20	4	44	44										28	24	8		
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6		60	24	0	58			58				2								

ОГСЭ.04	Физическая культура /Физическая культура адаптационная	3,4,5	6		176	70	88	88			88							56	56	48	16	
ОГСЭ.05	Психология общения		2		34	14	0	32	18		14			2		34						
ОГСЭ.06	Татарский язык в профессиональной деятельности		1		36	14	2	32			32			2	36							
ОГСЭ.07	Семьеведение	3			36	14	0	36	36									36			36	
ОГСЭ.08	Основы финансовой грамотности		5		36	14	2	32	32					2								
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл дисциплин	0	2	1	152	60	20	120	80	0	40	0	0	2	10	0	0	36	0	94	22	
ЕН.01	Химия			6	70	28	12	50	28		22			2	6						48	22
ЕН.02	Экологические основы природопользования		2		36	14	2	32	32					2				36				
ЕН.03	Математика		5		46	18	6	38	20		18			2							46	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	1	3	4	416	168	22	362	190	0	152	20	0	6	26	0	74	112	0	182	48	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом			2	40	16	0	32	20		12			2	6		40					
ОП.02	Техническое оснащение организаций питания			3	44	18	4	32	20		12			2	6			44				
ОП.03 (ДПБ)	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		6		72	28	10	60	20		40			2							48	24
ОП.04	Охрана труда		2		34	14	0	32	20		12			2			34					
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		3		68	28	0	66	46		20			2			68					
ОП.06	Экономика, менеджмент и маркетинг			6	68	28	0	60	20		20	20		2	6						44	24
ОП.07	Правовые основы профессиональной деятельности /Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	5			42	16	6	36	24		12										42	
ОП.08	Технология планирования профессиональной карьеры			5	48	20	2	44	20		24			2							48	
П.00	Профессиональный цикл	0	13	10	1566	1300	88	372	156	176	24	16	1008	20	78	248	230	162	368	252	306	
ПМ.00	Профессиональные модули	0	8	8	1094	882	80	294	124	130	24	16	648	14	58	248	230	162	368	0	86	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	0	1	1	118	94	6	30	10	20	0	0	72	2	8	0	118	0	0	0	0	
МДК.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		2		38	22	6	30	10	20				2		38						
УП.01	Учебная практика				36	36						36					36					
ПП.01	Производственная практика				36	36						36					36					
ПА	Промежуточная аттестация			2	8									2	6		8					
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	0	1	1	162	136	8	36	16	20	0	0	108	2	8	0	0	162	0	0	0	

МДК.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		3		46	28	8	36	16	20					2			46			
УП.02	Учебная практика				36	36							36					36			
ПП.02	Производственная практика				72	72							72					72			
ПА	Промежуточная аттестация			3	8									2	6			8			
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	0	1	1	126	100	8	36	16	20	0	0	72	2	8	0	0	0	126	0	0
МДК.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		4		46	28	8	36	16	20					2			46			
УП.03	Учебная практика				36	36							36					36			
ПП.03	Производственная практика				36	36							36					36			
ПА	Промежуточная аттестация			4	8									2	6			8			
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	0	1	1	118	94	6	30	10	20	0	0	72	2	8	0	0	0	118	0	0
МДК.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		4		38	22	6	30	10	20					2			38			
УП.04	Учебная практика				36	36							36					36			
ПП.04	Производственная практика				36	36							36					36			
ПА	Промежуточная аттестация			4	8									2	6			8			
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	0	1	1	124	98	8	34	14	20	0	0	72	2	8	0	0	0	124	0	0

МДК.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		4		44	26	8	34	14	20					2				44			
УП.05	Учебная практика				36	36							36						36			
ПП.05	Производственная практика				36	36							36						36			
ПА	Промежуточная аттестация			4	8									2	6				8			
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	0	1	1	86	62	0	40	16	0	8	16	36	2	8	0	0	0	0	0	86	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		6		42	26	0	40	16		8	16			2						42	
УП.06	Учебная практика				0	0							0								0	
ПП.06	Производственная практика				36	36							36								36	
ПА	Промежуточная аттестация			6	8									2	6						8	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	0	2	2	360	298	44	88	42	30	16	0	216	2	10	248	112	0	0	0	0	
МДК.07.01	Товароведение продовольственных товаров			1	52	32	14	36	20		16				2	52						
МДК.07.02	Технологии приготовления блюд		1,2		84	50	30	52	22	30					2	52	32					
УП.07	Учебная практика				108	108							108			72	36					
ПП.07	Производственная практика				108	108							108			72	36					
ПА	Промежуточная аттестация			2	8									2	6		8					
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок	0	5	2	472	418	8	78	32	46	0	0	360	6	20	0	0	0	0	252	220	
ДПБ.01	Дополнительный профессиональный блок (НКО «Ассоциация Рестораторов и Отельеров г. Казани и Республики Татарстан»)	0	3	1	212	180	8	44	20	24	0	0	144	4	12	0	0	0	0	120	92	
ДПБ.ПМ.08	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)	0	2	1	212	180	8	44	20	24	0	0	144	4	12	0	0	0	0	120	92	
ДПБ.МДК.08.0	Организация обслуживания				60	36	8	44	20	24				2	6						48	12
ДПБ.УП.08	Учебная практика		5,6		72	72							72								36	36
ДПБ.ПП.08	Производственная практика				72	72							72								36	36
ПА	Промежуточная аттестация			6	8	0								2	6							8
ДПБ.02	Дополнительный профессиональный блок (АО "Булочно-кондитерский комбинат")	0	2	1	260	238	0	34	12	22	0	0	216	2	8	0	0	0	0	132	128	
ДПБ.ПМ.09	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (15661 Оператор линии в производстве пищевой продукции)	0	2	1	260	238	0	34	12	22	0	0	216	2	8	0	0	0	0	132	128	

ДГБ.МДК.09.01	Производство пищевой продукции и изделий на поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях		5,6		36	22	0	34	12	22					2				24	12	
ДГБ.УП.09	Учебная практика				72	72						72							36	36	
ДГБ.ПП.09	Производственная практика				144	144						144							72	72	
ПА	Промежуточная аттестация			6	8	0							2	6						8	
ЦДП	Производственная практика (итоговая)				144	144		144	144											144	
	Всего:	7	27	21	4212	2430	226	2756	1494	176	1050	36	1008	48	174	684	792	684	792	684	576
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				216			216	216												216
ГИА.01	Демонстрационный экзамен				144			144	144												
ГИА.02	Защита дипломной работы (проекта)				72			72	72												
	Итого:	7	27	21	4428	2430	226	2972	1710	176	1050	36	1008	48	174	684	792	684	792	684	792
											часов дисциплин и МДК (в т.ч. консультации и экзамены) 540 648 576 576 504 216 часов учебной практики 72 72 36 108 72 72 часов производственной практики 72 72 72 108 108 144 часов преддипломной практики 0 0 0 0 0 144 ГИА 216 кол-во экзаменов 3 4 3 5 1 5 кол-во дифференцированных зачетов 2 5 4 6 4 5 кол-во зачетов 1 1 1 1 2 1										
Государственная итоговая аттестация											Всего										
1. Защита выпускной квалификационной работы, выполняемая в виде демонстрационного экзамена и дипломной работы																					
Выполнение дипломной работы с 15 мая по 10 июня (всего 4 нед.)																					
Демонстрационный экзамен и защита дипломной работы с 12 июня по 24 июня (всего 2 нед.)																					

Зам. директора по УР  О.Р. Скальская

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	29	4	4	0	4	0	11	52
2 курс	28	4	5	0	4	0	11	52
3 курс	16	4	7	4	4	6	2	43
Всего	73	12	16	4	12	6	24	147

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений для подготовки по специальности СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№	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	131
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

5. Пояснительная записка к учебному плану по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело - Профессионалитет

Настоящий учебный план Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Международный колледж сервиса» разработан на основе:

- Программы деятельности образовательного кластера среднего профессионального образования «Туризм и сфера услуг», 2023 г.;
- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (далее ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565 (зарегистрирован в Минюсте России 20.12.2016 г. № 44828).

- Приказа Министерства просвещения РФ «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» № 464 от 03 июля 2024 г.;

- Профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 г. № 113 н., рег. № 557;

- Профессионального стандарта 33.010 Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597н., рег. № 549;

- Профессионального стандарта 33.013 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 г. № 115н., рег. № 681;

- Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС);

- Рекомендаций по получению среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (далее – «Рекомендации ОД»), рекомендованных Департаментом государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения № 05-592 от 01.03.2023 г.;

- Методических рекомендаций Министерства образования науки РФ от 22 апреля 2015 г. № 06-442 по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования;

- Приказа Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО;

- Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации (Минобрнауки России) от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся;

- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г., № 800 (в редакции от 19 января 2023 г., № 37 и от 5 мая 2026 г., № 311);

- Распоряжения Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р «Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года».

ОПОП имеет отраслевую направленность в области поварского и кондитерского дела. При разработке ОПОП СПО учтены требования к участникам Чемпионата движения «Профессионалы» по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Начало учебного года для всех курсов с 1 сентября. Продолжительность учебной недели – шестидневная, объем образовательной нагрузки студентов при очной форме получения образования составляет 32-36 академических часов в неделю (зачетных единиц), включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППСЗ. Продолжительность занятий – 45 минут или группировка парами 1 час 30 мин. (по необходимости).

Лабораторные работы и практические занятия проводятся с делением на подгруппы не менее 12 человек в подгруппе.

Нормативный срок освоения ППСЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело - Профессионалитет при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 147 недель из расчета:

- 73 недели теоретическое обучение;
- 30 недель учебная и производственная практика;
- 4 недели производственная практика (итоговая);
- 12 недель промежуточная аттестация;
- 6 недель государственная итоговая аттестация;
- 24 недели каникулярное время.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело – Профессионалитет сокращена на 1 год согласно требованиям ФП «Профессионалитет».

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предусматривает изучение следующих учебных циклов: общеобразовательного, социально-гуманитарного, общепрофессионального, профессионального и дополнительного профессионального блока (по запросу работодателя). Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей, включающих в себя междисциплинарные циклы, учебную и производственную практику. Также, в основную программу входят производственная практика (итоговая), промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация (демонстрационный экзамен, защита дипломной работы).

В основной профессиональной образовательной программе (далее – ОПОП) – ППСЗ предусмотрены адаптационные дисциплины, которые помогают компенсировать функциональные ограничения человека: в общем гуманитарном и социально-экономическом цикле дисциплин - ОГСЭ.04 Физическая культура адаптационная и в общепрофессиональном цикле дисциплин - ОП.07 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение общеобразовательного цикла (**1476 часов**) распределяется следующим образом: на изучение базовых и базовых расширенных учебных дисциплин. К дисциплинам базового уровня относятся: ОУД.01 Русский язык в объеме 72 часа, ОУД.02 Литература в объеме 108 часов, ОУД.03 История в объеме 136 часов, ОУД.04 Обществознание в объеме 72 часа, ОУД.05 География в объеме 72 часа, ОУД.06 Математика в объеме 232 часа, ОУД.07 Физическая культура в объеме 72 часа, ОУД.08 Основы безопасности жизнедеятельности в объеме 68 часов, ОУД.09 Физика в объеме 108 часов, ОУД.10 Биология в объеме 72 часа. К дисциплинам базового расширенного уровня относятся: ОУД.11 Иностранный язык в объеме 144 часа, ОУД.12 Информатика в объеме 144 часа, ОУД.13 Химия в объеме 144 часа. Учебные дисциплины, по которым выполняются ВПР (Всероссийские проверочные работы): Иностранный язык. Информатика, Химия. 72 часа отводится на промежуточную аттестацию (20 часов на консультацию и 52 часов на проведение экзаменов и диф. зачетов).

При реализации общеобразовательного цикла дисциплин в соответствии с требованиями ФГОС СОО предусмотрено выполнение индивидуального проекта в объеме 32 часа, который может быть представлен в виде учебного исследования или учебного проекта. Индивидуальный проект выполняется студентом самостоятельно под руководством преподавателя (тьютора) по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых общеобразовательных дисциплин с учетом получаемой специальности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественной и др.).

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл дисциплин и общепрофессиональный циклы состоят из учебных дисциплин.

Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или

несколько междисциплинарных курсов. При освоении студентами профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практика (в форме практической подготовки).

Дополнительный профессиональный блок (по запросу работодателя) состоит из профессиональных модулей Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант), Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (15661 Оператор линии в производстве пищевой продукции).

ПООП предполагает освоение видов деятельности в соответствии с потребностями регионального рынка труда:

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Общий объем дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) отводится не менее 48 часов. Для подгрупп девушек это время используется (48 часов) на изучение основ медицинских знаний.

Дисциплина «Физическая культура» должна способствовать формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – лиц с ОВЗ) установлен особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния здоровья.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик в форме практической подготовки: учебная и производственная. Также предусмотрено прохождение производственной практики (итоговой).

На первом курсе на теоретическое обучение отводится 29 недель: 13 недель в первом семестре и 16 недель во втором семестре. В первом семестре предусмотрена учебная практика 2 недели (72 часа) и производственная практика 2 недели (72 часа). Во втором семестре предусмотрена учебная практика 2 недели (72 часа) и производственная практика 2 недели (72 часа). В процессе обучения первого курса предусмотрена промежуточная аттестация: 2 недели по завершению первого семестра и 2 недели по завершению второго семестра.

В первом семестре студенты сдают экзамены по дисциплинам общеобразовательного цикла: ОУД.08 Основы безопасности жизнедеятельности, ОУД.10 Биология и МДК.05.01. Товароведение продовольственных товаров.

Во втором семестре, - междисциплинарный экзамен по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла ОУД. 01 Русский язык и ОУД.02 Литература, общепрофессиональной дисциплине ОП.01 Микробиология, физиология питания санитария и гигиена в пищевом производстве, экзамен по модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, а также квалификационный экзамен (в форме демонстрационного экзамена) по ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар с выдачей свидетельства государственного образца.

На втором курсе на теоретическое обучение отводится 28 недель: 14 недель в третьем семестре и 14 недель в четвертом семестре. В третьем семестре предусмотрена учебная практика 1 неделя (36 часов) и производственная практика 2 недели (72 часа). В четвертом семестре предусматривается учебная практика 3 недели (108 часов) и производственная 3 недели (108 часов). В процессе обучения второго курса предусмотрена промежуточная аттестация: 2 недели по завершению третьего семестра и 2 недели по завершению четвертого семестра.

В третьем семестре студенты сдают экзамены по учебной дисциплине общеобразовательного цикла ОУД.03 История, общепрофессиональной дисциплине ОП.02 Техническое оснащение организаций питания, а также экзамен по профессиональному модулю ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В четвертом семестре студенты сдают экзамены по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла ОУД.04 Обществознание, ОУД.06 Математика, а также экзамены по профессиональным модулям ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Экзамены по русскому языку и литературе, математике проводятся в письменной форме, по профильным дисциплинам – в устной.

На третьем курсе на теоретическое обучение отводится 16 недель: 12 недель в третьем семестре и 4 недели в четвертом семестре. В пятом семестре предусмотрена учебная практика 2 недели (72 часа) и производственная практика 2 недели (72 часа). В шестом семестре предусматривается учебная практика 3 недели (108 часов) и производственная 4 недели (144 часа). В процессе обучения второго курса предусмотрена промежуточная аттестация: 2 недели по завершению пятого семестра и 2 недели по завершению шестого семестра.

В пятом семестре студенты сдают экзамен по общепрофессиональной дисциплине ОП.08 Технология планирования профессиональной карьеры.

В шестом семестре студенты сдают экзамен по общепрофессиональной дисциплине ОП.06 Экономика, менеджмент и маркетинг, экзамен по профессиональному модулю ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, а

также экзамены по ДПБ.ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16399 Официант с выдачей свидетельства государственного образца и ДПБ.ПМ.09 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 15661 Оператор линии в производстве пищевой продукции с выдачей свидетельства государственного образца.

Цифровой модуль предусмотрен в рамках изучения общепрофессиональной дисциплины ОП.03 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности.

Учебная и производственная практика завершает изучение междисциплинарных курсов и профессиональных модулей в целом. Экзамены и дифференцированные зачеты по междисциплинарным курсам и общепрофессиональным дисциплинам проводятся сразу по их завершению изучения. Более гибкой системе оценивания способствует накопительная система оценки по МДК. Производственная практика оценивается как «Дифференцированный зачет» по выполнению соответствующих видов работ, предусмотренных в профессиональном модуле.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики (учебной и производственной), иных компонентов образовательных программ, предусмотренных учебным планом в объеме.

Объем часов, отводимых на практическую подготовку по отдельным циклам учебного плана может быть различен:

- общеобразовательный цикл учебного плана может включать до 40% видов учебной деятельности в форме практической подготовки в рамках учебных предметов из обязательных предметных областей, изучаемых на углубленном уровне с учетом профиля подготовки, а также дополнительных учебных предметов, курсов, реализуемых с учетом специфики осваиваемой специальности;
- общий гуманитарный и социально-экономический цикл дисциплин, а также математический и общий естественнонаучный цикл дисциплин могут варьироваться до 40% от общего объема учебной нагрузки;
- общепрофессиональный цикл может варьироваться от 30 до 60% от общего объема учебной нагрузки данного цикла и реализуется с привлечением специального оборудования (материалов) в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и т.д.;
- профессиональный цикл может варьироваться от 60 до 80% от общего объема учебной нагрузки данного цикла и предусматривает выполнение, моделирование обучающимися практических видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным.

В учебном плане отражены следующие формы контроля знаний студентов: экзамены, курсовые проекты (работы), зачеты, дифференцированные зачеты. По всем дисциплинам теоретического обучения и этапам профессиональной практики, включенным в учебный план колледжа, должна выставляться итоговая оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «зачтено»); экзамен (квалификационный) оценивается по 5-балльной системе. Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на изучение предмета.

Количество экзаменов в учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов СПО по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10, без учета зачетов по дисциплине «Физическая культура».

Выполнение курсовой работы (проекта) рассматривается как вид учебной работы по дисциплине (дисциплинам) профессионального цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального цикла. Курсовые работы планируются на третьем курсе по ОП.06 Экономика, менеджмент и маркетинг и ПМ.04 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Работы реализуются в пределах времени,

отведенного на их изучение в пределах 20 и 16 часов учебной нагрузки на каждую курсовую работу (проект), где 2 часа отводится на ознакомление со структурой курсовой работы в рамках модуля; 10 (14) часов – на специфику содержания МДК и 4 часа на групповое консультирование.

Общий объем каникулярного времени составляет 24 недели.

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (1296 час.) направлена на расширение и (или) углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определены в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности колледжа.

Вариативная часть ОПОП - 966 часов распределена: на новые дисциплины, - цикл ОГСЭ в кол-ве 108 часов: дисциплину национально-регионального компонента ОГСЭ.06 Татарский язык в профессиональной деятельности в кол-ве 36 часов, новые дисциплины ОГСЭ.07 Семейведение в кол-ве 36 часов, ОГСЭ.08 Основы финансовой грамотности в кол-ве 36 часов; на цикл ОП в кол-ве 48 часов: ОП.08 Технология планирования профессиональной карьеры - 48 часов. 472 часа выделено на дополнительный профессиональный блок по запросу работодателя.

ФГОС СПО с учетом ОПОП определено освоение определенных видов деятельности, которые включают в себя виды и формы обслуживания. Т.о., по запросу работодателя сформирован дополнительный профессиональный блок ДПБ.08 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)» в объеме 212 часов.

ДПБ.09 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (15661 Оператор линии в производстве пищевой продукции)» в объеме 260 часов.

На 8 недель (288 часов) увеличена практика, которая направлена на отработку профессиональных компетенций, с учетом профессиональных стандартов, требований Чемпионата Профессионалы (на 1 неделю учебная практика (36 часов), 3 недели (108 часов) - производственная практика, 4 недели (144 часа) – производственная (итоговая)). 50 часов отведено на промежуточную аттестацию.

В результате изучения учебных дисциплин и междисциплинарных курсов обучающиеся должны знать и иметь следующие практические навыки:

**по общему гуманитарному и социально-экономическому блоку дисциплин:
ОГСЭ.06 Татарский язык в профессиональной деятельности (36 часов):**

- Знать/понимать:
- связь языка и истории, культуры татарского и других народов;
- смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;
- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного татарского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;
- образную природу словесного искусства;
- аудирование и чтение
- использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное) в зависимости от коммуникативной задачи;
- извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе

представленных в электронном виде на различных информационных носителях; говорение и письмо

- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного татарского литературного языка;
- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;
- использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста.

Уметь:

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;
- воспроизводить содержание литературного произведения;
- анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;
- соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой;
- раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы татарской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;
- определять род и жанр произведения;
- сопоставлять литературные произведения;
- выявлять авторскую позицию;
- выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;
- аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;
- писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
 - а) создания связного текста (устного и письменного) на необходимую тему с учетом норм татарского литературного языка;
 - б) участие в диалоге или дискуссии;
 - в) самостоятельного знакомства с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости;
 - г) определения своего круга и оценки литературных произведений.

СГ.07 Семейведение (36 часов):

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- сущность основных понятий семейной структуры: «типы семьи», «функции семьи», «семейный конфликт»;
- специфику развития современной семьи;

- сущность супружеских, детско-родительских, siblingовых отношений;
- основные характеристики семейной системы;
- требования к отбору методов исследования в семейном и супружеском консультировании;

основные модели семейного консультирования;

Уметь:

- анализировать семейную систему;
- подбирать методики для исследования семейных и супружеских отношений;

Владеть:

- понятийным аппаратом дисциплины для анализа семейной системы;
- методами исследования семейной системы и интерпретацией полученных данных.

СГ.08 Основы финансовой грамотности (36 часов):

Знать/понимать:

- роль и место знаний по дисциплине в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности;
- сущность предпринимательской деятельности;
- составные элементы предпринимательской деятельности: цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, виды коммерческой деятельности;
- государственное регулирование предпринимательской деятельности;
- основные виды предпринимательской деятельности, их характеристику;
- основные проблемы и возможности при организации производственного, коммерческого, финансового и консалтингового предпринимательства;
- характеристику субъектов предпринимательской деятельности, подходы к оценке эффективности предпринимательской деятельности;
- принципы и методы оценки эффективности предпринимательской деятельности;
- пути повышения и контроль эффективности предпринимательской деятельности;
- понятие предпринимательского риска;
- виды риска в предпринимательстве;
- пути снижения степени риска.
- этический кодекс предпринимателя;
- этикет делового человека;
- виды планирования предпринимательской деятельности;
- основы бухгалтерского учета и отчетности в малом бизнесе;
- элементы финансового анализа деятельности фирмы;
- базовые понятия, условия и инструменты принятия грамотных решений в финансовой сфере;
- экономические явления и процессы в профессиональной деятельности и общественной жизни;
- основные виды налогов в современных экономических условиях;
- основные нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг;
- процессы создания и развития предпринимательской деятельности в профессиональной сфере;
- способы действий в рамках предложенных условий и требований;
- знать практические способы принятия финансовых и экономических решений.

Уметь:

- выявлять сильные и слабые стороны рыночных позиций предприятия в сравнении с конкурентами;
- проводить мониторинги конкурентов;
- оценивать потребности потребителей;
- формулировать цели, определять стратегию организации;
- составлять модели информационных, материальных и финансовых потоков при разработке бизнес-плана;

- рассчитывать и анализировать основные показатели эффективности инвестиционных затрат;

- определять и рассчитывать факторы риска, показатели безубыточности проекта;

- принимать решения по результатам анализа;

- подготавливать необходимую информацию для составления бизнес-плана, презентации;

- составлять бизнес-план;

- оформлять презентацию;

- защищать проект у потенциальных инвесторов;

По общепрофессиональным дисциплинам:

ОП.08 Технология планирования профессиональной карьеры (48 часов):

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- сущность понятий «профессиональной карьеры»;

- специфику построения профессиональной карьеры;

- сущность основных технологий построения профессиональной карьеры.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать источники информации для трудоустройства;

- составлять индивидуальный план поиска работы;

- создавать пакет документов для трудоустройства и построения профессиональной карьеры;

- правильно вести себя в момент собеседования с работодателем.

Дополнительный профессиональный блок ПМ.08 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)»:

Характеристика работ. Обслуживание потребителей с особо сложной сервировкой столов, отражающей национальные особенности и тематическую направленность предприятий: загородных, национальных и тематических ресторанов, кафе, баров. Обслуживание банкетов, торжественных и официальных приемов, совещаний, переговоров. Обслуживание иностранных потребителей. Подача некоторых фирменных блюд и напитков с проведением заключительных операций перед потребителем, заказавшим эти блюда. Подача при обслуживании влажных горячих салфеток.

Должен знать: виды и правила сервировки столов, отражающие национальные особенности и тематическую направленность организации; формы и правила обслуживания банкетов, торжественных и официальных приемов, совещаний, переговоров; особенности приготовления, оформления и подачи национальных, фирменных блюд, блюд иностранных кухонь; соответствие ассортимента вин и винно-водочных изделий характеру и очередности подаваемых блюд; особенности питания и организации обслуживания иностранных потребителей; формы организации труда официантов (индивидуальная, коллективная); формы расчетов с потребителями, в том числе иностранной валютой и кредитными карточками; иностранный язык в объеме необходимом для общения с потребителями.

Дополнительный профессиональный блок по запросу работодателя ПМ.09 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (15661 Оператор линии в производстве пищевой продукции)»:

Характеристика работ. Ведение с пульта управления технологического процесса производства пищевой продукции и изделий на поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях. Расчет компонентов для производства пищевой продукции. Пуск и остановка основного и вспомогательного оборудования. Обеспечение с помощью средств автоматики, контрольно-измерительных приборов выполнения технологического режима, синхронной работы автоматов и аппаратуры, входящих в поточную комплексно-механизированную или автоматизированную линию, предупреждение и устранение причин отклонения от установленного технологического режима. Определение при помощи контрольно-измерительных приборов и по результатам химических анализов окончания выполняемого технологического процесса. Контроль технологического

процесса и координирование работ, выполняемых на линии, и отдельных операций, входящих в комплекс производства соответствующей пищевой продукции.

Должен знать: технологический процесс и режимы производства пищевой продукции; виды используемого сырья, рецептуру, физико-химические свойства полуфабрикатов и производимой пищевой продукции; устройство и принцип действия приборов, установленных на пульте управления; устройство, правила эксплуатации применяемых автоматов, аппаратуры; схемы коммуникаций.

Студенты имеют следующие права и обязанности:

- при формировании своей индивидуальной образовательной траектории студент имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных учреждениях), который освобождает студента от необходимости их повторного освоения;

- в целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении ППССЗ в части развития общих компетенций студенты участвуют в развитии студенческого самоуправления, работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

- студенты обязаны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные ОПОП;

- студентами должна быть представлена возможность оценивания содержания, организации и качества образовательного процесса.

Реализация ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

При подготовке специалистов по поварскому и кондитерскому делу теоретическое и практическое обучение проводится в современных оборудованных кабинетах и лабораториях с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы (проекта). На ГИА по ФГОС СПО отводится 6 недель. Обязательным требованием является соответствие тематики дипломной работы (проекта) содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре дипломной работы (проекта) определяются колледжем на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программе СПО, определенного в соответствии со статьей 59 Закона РФ «Об образовании» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственной практики (итоговой).

После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования и присвоении квалификации *специалист по поварскому и кондитерскому делу* по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, а также свидетельство о присвоении 4 разряда (5 разряда для работающих студентов) по рабочей профессии Повар (и (или) 4-5 разряда по рабочей профессии Официант, и (или) 5-6 разряда по должности Оператор линии в производстве пищевой продукции).

Для присвоения разряда по профессии рабочего, должности служащего в рамках освоения ППСЗ колледж руководствуется приказом Минобрнауки России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»:

- 16675 Повар (3-5 разряд),
- 36677 Повар детского питания (5 разряд),
- 12901 Кондитер (3-5 разряд),
- 16399 Официант (3-5 разряд),
- 16472 Пекарь (2-5 разряд),
- 16476 Пекарь-мастер (4-6 разряд),
- 15661 Оператор линии в производстве пищевой продукции (3-6 разряд).

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующим видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО, сформированными, в том числе на основе профессиональных стандартов.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).