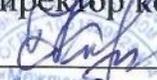


Утверждаю

Директор колледжа

 Ф.Р. Ковалёва

" 4 " апреля 2025 г.



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
(из перечня ТОП-50)

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								Учебная и производственная практика	Консультации	Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		
								Всего учебных занятий	в том числе				теоретического обучения	лабораторных занятий	практических занятий				курсовых работ (проектов)	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																				
О.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			2	108	44		108	60		48					52	56								
ООД.03	История			3	136	54		128	128																
ООД.04	Обществознание			4	72	28		62	62					2	6		100	36							
ООД.05	География		2		72	28		70	58		12				2	26	46								
ООД.06	Математика	2		4	232	92		222	122		100			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	68									
ООД.09	Физика		4		108	44		106	60		46			2				46	62						
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														
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												32				
ОГСЭ.02	История	5			48	20	4	44	44												48				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6		60	24	0	58			58				2				28	24	8				

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												
ОГСЭ.08	Основы финансовой грамотности		5		36	14	2	32	32									36			
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл дисциплин	0	3	0	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
<i>ПМ.01</i>	<i>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</i>	<i>0</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>118</i>	<i>94</i>	<i>6</i>	<i>30</i>	<i>10</i>	<i>20</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>72</i>	<i>2</i>	<i>8</i>	<i>0</i>	<i>118</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>
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				
<i>ПМ.02</i>	<i>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</i>	<i>0</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>162</i>	<i>136</i>	<i>8</i>	<i>36</i>	<i>16</i>	<i>20</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>108</i>	<i>2</i>	<i>8</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>162</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>

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	<i>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</i>	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	<i>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)</i>	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				84	50	30	52	22	30				2	52	32						
УП.07	Учебная практика		1,2		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	0	252	220
ДПБ.01	<i>Дополнительный профессиональный блок (НКО «Ассоциация Рестораторов и Отельеров г. Казани и Республики Татарстан»)</i>	0	3	1	212	180	8	44	20	24	0	0	144	4	12	0	0	0	0	0	120	92
ДПБ.ПМ.08	<i>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)</i>	0	2	1	212	180	8	44	20	24	0	0	144	4	12	0	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	<i>Дополнительный профессиональный блок (АО "Булочно-кондитерский комбинат")</i>	0	2	1	260	238	0	34	12	22	0	0	216	2	8	0	0	0	0	0	132	128
ДПБ.ПМ.09	<i>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (15661 Оператор линии в производстве пищевой продукции)</i>	0	2	1	260	238	0	34	12	22	0	0	216	2	8	0	0	0	0	0	132	128

ДПБ.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
ДПБ.УП.09	Учебная практика				72	72							72							36	36
ДПБ.ПП.09	Производственная практика				144	144							144							72	72
ПА	Промежуточная аттестация			6	8	0								2	6						
ПДП	Преддипломная практика				144	144		144	144												8
	Всего:	7	28	20	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	28	20	4428	2430	226	2972	1710	176	1050	36	1008	48	174	684	792	684	792	684	792
											Всего 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 4 кол-во дифференцированных зачетов 2 5 4 6 4 6 кол-во зачетов 1 1 1 1 2 1										
Государственная итоговая аттестация																					
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

Скальская

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	Актовый зал	129