

Утверждаю

Директор колледжа

 Ф.Р. Ковалёва

" 26 " августа 2024 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	в том числе					Учебная и производственная практика	Консультации	Промежуточная аттестация	1 курс			2 курс			3 курс			
								теоретического обучения	лабораторных занятий	практических занятий	курсовых работ (проектов)	1 семестр				2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр					
1		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22				
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				
	Базовый уровень																								
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		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									
	Базовый расширенный уровень																								
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												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				

[illegible]

[illegible]

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

4. 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)	111а
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

