

**Согласовано**

Председатель Наблюдательного Совета

*Б.Ф. Кутдусов*  
Б.Ф. Кутдусов

" 28 " *августа* 2023 г.



**Утверждаю**

Директор колледжа

*Ф.Р. Ковалёва*  
Ф.Р. Ковалёва

" 28 " *августа* 2023 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

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





СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6		64	12	0	62			62				2			34	24	6	
СГ.03	Физическая культура /Физическая культура адаптационная	3,4,5	6		172	68	86	86			86						52	60	48	12	
СГ.04	Основы финансовой грамотности		5		40	16	8	32	32											40	
СГ.05	Основы бережливого производства		5		42	16	10	32	32											42	
СГ.06	Психология общения		2		34	16	0	32	18		14			2		34					
СГ.07	Татарский язык в профессиональной деятельности		1		36	14	2	32			32			2	36						
СГ.08	Семьеведение	3			36	14	0	36	36								36				
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>460</b>	<b>182</b>	<b>24</b>	<b>396</b>	<b>208</b>	<b>0</b>	<b>168</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>74</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>206</b>	<b>72</b>
ОП.01	Химия продукции пищевого производства			5,6	48	20	4	36	20		16			2	6					24	24
ОП.02	Микробиология, физиология питания санитария и гигиена в пищевом производстве			2	40	16	0	32	20		12			2	6		40				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		3		40	16	0	32	20		12			2	6		40				
ОП.04	Прикладные компьютерные программы (ДПБ) в профессиональной деятельности		6		72	28	12	58	18		40			2						48	24
ОП.05	Охрана труда		2		34	12	0	32	20		12			2		34					
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности		3		68	26	0	66	46		20			2			68				
ОП.07	Экономика, менеджмент и маркетинг			6	68	28	0	60	20		20	20		2	6					44	24
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности /Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	5			42	16	6	36	24		12									42	
ОП.09	Технология планирования профессиональной карьеры		5		48	20	2	44	20		24			2						48	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>1660</b>	<b>1392</b>	<b>104</b>	<b>398</b>	<b>148</b>	<b>80</b>	<b>138</b>	<b>32</b>	<b>1080</b>	<b>16</b>	<b>62</b>	<b>248</b>	<b>230</b>	<b>254</b>	<b>310</b>	<b>276</b>	<b>342</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>				<b>1018</b>	<b>830</b>	<b>68</b>	<b>286</b>	<b>120</b>	<b>80</b>	<b>54</b>	<b>32</b>	<b>612</b>	<b>10</b>	<b>42</b>	<b>248</b>	<b>230</b>	<b>254</b>	<b>164</b>	<b>0</b>	<b>122</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>210</b>	<b>164</b>	<b>8</b>	<b>84</b>	<b>28</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>108</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>118</b>	<b>92</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм		3		94	56	8	84	28	40		16			2		46	48			
УП.01	Учебная практика				36	36							36				36				

ПП.01	Производственная практика		2		72	72							72				36	36			
ПА	Промежуточная аттестация			3	8	0								2	6			8			
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>162</b>	<b>136</b>	<b>8</b>	<b>36</b>	<b>16</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>162</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с учётом 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		3		72	72							72					72			
ПА	Промежуточная аттестация			3	8	0								2	6			8			
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>164</b>	<b>136</b>	<b>8</b>	<b>38</b>	<b>18</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>164</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		4		48	28	8	38	18	20					2			48			
УП.03	Учебная практика		4		36	36							36					36			
ПП.03	Производственная практика				72	72							72					72			
ПА	Промежуточная аттестация			4	8	0								2	6			8			
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>122</b>	<b>98</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>72</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>122</b>
МДК.04.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		6		42	26		40	16		8	16			2						42
УП.04	Учебная практика				36	36							36								36
ПП.04	Производственная практика				36	36							36								36
ДЭ	Экзамен по модулю			6	8	0								2	6						8



ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	0	3	2	360	296	44	88	42	0	46	0	216	2	10	248	112	0	0	0	0						
МДК.05.01	Товароведение продовольственных товаров			1	52	30	14	36	20		16			2	52												
МДК.05.02	Технологии приготовления блюд		2		84	50	30	52	22		30			2	52	32											
УП.05	Учебная практика		1,2		108	108							108			72	36										
ПП.05	Производственная практика				108	108								108		72	36										
ПА	Промежуточная аттестация			2	8	0								2	6		8										
<b>ДПБ</b>	<b>Дополнительный профессиональный блок</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>642</b>	<b>562</b>	<b>36</b>	<b>112</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>84</b>	<b>0</b>	<b>468</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>146</b>	<b>276</b>	<b>220</b>						
ДПБ.01	Дополнительный профессиональный блок (НКО «Ассоциация Рестораторов и Отельеров г. Казани и Республики Татарстан»)	0	3	1	312	268	36	44	16	0	28	0	216	4	12	0	0	0	112	108	92						
ДПБ.ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)	0	3	1	312	268	36	44	16	0	28	0	216	4	12	0	0	0	112	108	92						
ДПБ.МДК.06.01	Организация обслуживания		4,5,6		88	52	36	44	16		28			2	6				40	36	12						
ДПБ.УП.06	Учебная практика				108	108							108							36	36	36					
ДПБ.ПП.06	Производственная практика				108	108							108							36	36	36					
ПА	Промежуточная аттестация			6	8	0								2	6						8						
ДПБ.02	Дополнительный профессиональный блок (АО "Булочно-кондитерский комбинат")	0	2	1	330	294	0	68	12	0	56	0	252	2	8	0	0	0	34	168	128						
ДПБ.ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Оператор линии в производстве пищевой продукции)	0	2	1	330	294	0	68	12	0	56	0	252	2	8	0	0	0	34	168	128						
ДПБ.МДК.07.01	Производство пищевой продукции и изделий на поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях		5,6		70	42		68	12		56				2				34	24	12						
ДПБ.УП.07	Учебная практика				108	108							108								72	36					
ДПБ.ПП.07	Производственная практика				144	144							144								72	72					
ПА	Промежуточная аттестация			6	8	0								2	6						8						
ПДП	Преддипломная практика				144			144			144										144						
	<b>Всего:</b>	<b>5</b>	<b>30</b>	<b>20</b>	<b>4212</b>	<b>2320</b>	<b>238</b>	<b>2698</b>	<b>1280</b>	<b>80</b>	<b>1286</b>	<b>52</b>	<b>1080</b>	<b>44</b>	<b>152</b>	<b>684</b>	<b>792</b>	<b>684</b>	<b>792</b>	<b>684</b>	<b>576</b>						
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																
	<b>Итого:</b>	<b>5</b>	<b>30</b>	<b>20</b>	<b>4428</b>	<b>2320</b>	<b>238</b>	<b>2914</b>	<b>1280</b>	<b>80</b>	<b>1502</b>	<b>52</b>	<b>1080</b>	<b>44</b>	<b>152</b>	<b>684</b>	<b>792</b>	<b>684</b>	<b>792</b>	<b>684</b>	<b>792</b>						
																часов дисциплин и МДК (в т.ч. консультации и экзамены)						540	648	540	612	468	180
																часов учебной практики						72	72	36	72	108	108

<b>Государственная итоговая аттестация</b>
Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы (проекта)
Демонстрационный экзамен (2 недели)
Выполнение дипломной работы (4 недели)

<b>Всего</b>	часов производственной практики	72	72	108	108	108	144
	часов преддипломной практики	0	0	0	0	0	144
	ГИА						216
	кол-во экзаменов	3	3	3	4	2	5
	кол-во дифференцированных зачетов	2	6	7	5	5	5
	кол-во зачетов	1	1	1	0	2	0

Зам. директора по УР О.Р. Скальская 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	3	5	0	4	0	11	52
2 курс	28	3	6	0	4	0	11	52
3 курс	14	6	7	4	4	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>71</b>	<b>12</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>24</b>	<b>147</b>





4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений для подготовки по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№	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	Химии	303
2	Организации обслуживания	221
3	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства	312
4	Информационный центр (включая типографию)	111a
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>	102/103/207
3	<b>Учебный кондитерский цех</b>	202/203
4	<b>Учебная пекарня</b>	107
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)	
	<b>Залы:</b>	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	111
2	Актовый зал	129