

Согласовано

Председатель Наблюдательного Совета

Б.Ф. Кутдусов
Б.Ф. Кутдусов

" 4 " _____ 2022 г.



Утверждаю

Директор колледжа

Ф.Р. Ковалёва
Ф.Р. Ковалёва

" 4 " _____ 2022 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**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 - 3 года 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального

образования: естественнонаучный

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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 - 3 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								1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
								Всего учебных занятий	в том числе			Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр		
									теоретического обучения	лаб. и практ. Занятий	курсовых работ (проектов)			Учебная и производственная практика	17 недель	24 недели	17 недель	24 недели	17 недель	25 недель	17 недель	24 недели	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	
О.00	Общеобразовательный цикл дисциплин	1	7	5	1476	130	0	1404	904	500	0	0	42	30	612	595	269	0	0	0	0	0	
	<i>Общие дисциплины</i>																						
ОУД.01	Русский язык			2	126	0		108	38	70				12	6	54	72						
ОУД.02	Литература			3	156	0		144	144					6	6	48	46	62					
ОУД.03	Иностранный язык		3		144	32		144		144						51	45	48					
ОУД.04	Математика			3	213	20		195	195					12	6	56	52	105					
ОУД.05	История			2	129	6		117	117					6	6	59	70						
ОУД.06	Физическая культура	1	2		144	0		144		144						68	76						
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2		70	12		70	50	20						34	36						
ОУД.08	Астрономия		1		36	0		36	30	6						36							
	<i>По выбору из обязательных предметных областей</i>																						
ОУД.09	Родная литература		3		144	0		144	144							48	42	54					
ОУД.10	Информатика		2		122	40		122	42	80						62	60						
ОУД.11	Химия			2	120	20		108	88	20				6	6	56	64						
ОУД.12	Биология		2		72	0		72	56	16						40	32						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл дисциплин	5	7	0	727	108	217	510	142	368	0	0	0	0	0	75	137	96	77	102	144	96	
ОГСЭ.01	Основы философии		7		48	0	10	38	38													48	
ОГСЭ.02	История		3		48	0	10	38	38								48						
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8		164	64		164		164								36	32	36	30	30	
ОГСЭ.04	Физическая культура /Физическая культура адаптационная	3,4,5,6,7	8		344	0	180	164		164							41	60	45	66	66	66	

ОГСЭ.05	Психология общения		3		48	24	10	38	30	8						48						
ОГСЭ.06	Татарский язык в профессиональной деятельности		2		36	20	4	32		32						36						
ОГСЭ.07	Семьеведение		2		39	0	3	36	36							39						
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл дисциплин	0	2	1	240	22	48	180	136	44	0	0	6	6	0	36	0	105	99	0	0	0
ЕН.01	Химия			5	156	22	34	110	66	44			6	6				57	99			
ЕН.02	Экологические основы природопользования		2		36	0	4	32	32							36						
ЕН.03	Математика		4		48	0	10	38	38									48				
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	0	4	7	900	292	158	682	319	363	0	0	18	42	0	0	36	210	266	200	94	94
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			4	74	12	14	52	20	32			2	6				74				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			5	104	40	18	78	44	34			2	6				32	72			
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			4	72	32	14	50	23	27			2	6				72				
ОП.04	Организация обслуживания			6	94	48	14	72	28	44			2	6					32	62		
ОП.05	Экономика, менеджмент и маркетинг			8	104	32	18	78	36	42			2	6							54	50
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности /Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		6		40	20	8	32	26	6										40		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		6		96	0	18	78	6	72									38	58		
ОП.08	Охрана труда		5		36	20	6	30	20	10									36			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		4		68	0	14	54	36	18							36	32				
ОП.10	Технология планирования профессиональной карьеры			8	156	56	24	120	60	60			6	6					32	40	40	44
ОП.11	Эстетика и дизайн в оформлении блюд			5	56	32	10	38	20	18			2	6					56			
П.00	Профессиональный цикл	0	20	7	2237	1696	114	563	259	272	32	1296	180	84	0	158	170	453	170	598	374	314
ПМ.00	Профессиональные модули				2237	1696	114	563	259	272	32	1296	180	84	0	158	170	453	170	598	374	314
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	0	2	1	249	176	14	55	35	20	0	144	24	12	0	0	0	249	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4		38	14	6	26	18	8			6					38				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				43	18	8	29	17	12			6					43				
УП.01	Учебная практика		4		72	72						72						72				
ПП.01	Производственная практика				72	72						72						72				
ДЭ	Экзамен по модулю			4	24	0							12	12				24				

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	4	1	370	296	18	96	32	48	16	216	28	12	0	0	0	0	170	200	0	0	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5		40	22	6	26	12	6	8		8						30	10			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6		90	58	12	70	20	42	8		8						32	58			
УП.02	Учебная практика		5,6		72	72						72							36	36			
ПП.02	Производственная практика					144	144						144							72	72		
ДЭ	Экзамен по модулю			6	24	0							12	12							24		
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	2	1	288	226	12	60	26	34	0	180	24	12	0	0	0	0	0	288	0	0	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6		38	16	6	26	16	10			6								38		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					46	30	6	34	10	24			6								46	
УП.03	Учебная практика		6		72	72						72									72		
ПП.03	Производственная практика					108	108						108									108	
ДЭ	Экзамен по модулю			6	24	0							12	12							24		
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	3	1	250	186	14	56	26	30	0	144	24	12	0	0	0	0	0	110	140	0	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		7		38	16	6	26	16	10			6								16	22	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					44	26	8	30	10	20			6								22	22

УП.04	Учебная практика		6,7		72	72						72								36	36		
ПП.04	Производственная практика				72	72						72									36	36	
ДЭ	Экзамен по модулю			7	24	0							12	12								24	
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	4	1	330	236	16	98	54	44	0	180	24	12	0	0	0	0	0	0	190	140	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		7		38	18	6	26	14	12			6									38	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		8		88	38	10	72	40	32			6									44	44
УП.05	Учебная практика		7,8		72	72						72										36	36
ПП.05	Производственная практика				108	108						108										72	36
ДЭ	Экзамен по модулю			8	24	0							12	12									24
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	0	2	1	218	164	8	70	22	32	16	108	20	12	0	0	0	0	0	0	44	174	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		8		86	56	8	70	22	32	16		8									44	42
УП.06	Учебная практика		8		36	36						36											36
ПП.06	Производственная практика				72	72						72											72
ДЭ	Экзамен по модулю			8	24	0							12	12									24
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессии рабочего Повар, Кондитер, Пекарь)	0	3	1	532	412	32	128	64	64	0	324	36	12	0	158	170	204	0	0	0	0	
МДК.07.01	Товароведение продовольственных товаров		2		46	22	8	32	16	16			6			46							
МДК.07.02	Технологии приготовления блюд				46	22	8	32	16	16			6			20	26						
МДК.07.03	Технологии приготовления кондитерских изделий		3		46	22	8	32	16	16			6			20	26						
МДК.07.04	Технологии приготовления хлебобулочных изделий				46	22	8	32	16	16			6				46						
УП.07	Учебная практика		4		108	108						108				36	36	36					
ПП.07	Производственная практика				216	216						216				36	36	144					
ДЭ	Квалификационный экзамен			4	24	0							12	12					24				
ПДП	Преддипломная практика				144			144		144													144
	Всего:	6	40	20	5724	2248	537	3483	1760	1691	32	1296	246	162	612	864	612	864	612	900	612	648	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				216			216		216													216
ГИА.01	Выполнение дипломной работы				144			144		144													
ГИА.02	Защита дипломной работы				72			72		72													
	Итого:	6	40	20	5940	2248	537	3699	1760	1907	32	1296	246	162	612	864	612	864	612	900	612	864	

	часов дисциплин и МДК (в т.ч. консультации и экзамены)	612	792	540	540	504	540	432	324
	часов учебной практики	0	36	36	108	36	144	72	72
	часов производственной практики	0	36	36	216	72	216	108	108
	часов преддипломной практики	0	0	0	0	0	0	0	144
Государственная итоговая аттестация	ГИА								216
1. Защита выпускной квалификационной работы, выполняемая в виде демонстрационного и дипломной работы	кол-во экзаменов	0	3	2	4	3	3	1	4
Выполнение дипломной работы с 15 мая по 10 июня (всего 4 нед.)	кол-во дифференцированных зачетов	1	8	5	5	2	8	5	6
Демонстрационный экзамен и защита дипломной работы с 12 июня по 24 июня (всего 2 нед.)	кол-во зачетов	0	2	2	0	0	1	1	0

Зам. директора по УПР Скаль 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	39	1	1	0	0	0	11	52
2 курс	30	4	7	0	0	0	11	52
3 курс	29	5	8	0	0	0	10	52
4 курс	21	4	6	4	0	6	2	43
Всего	119	14	22	4	0	6	34	199

1.1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

к у р с ы	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				29.XII - 04.I	Январь			Февраль				23.II - 1.III	Март				Апрель				27.IV - 3.V	Май				Июнь				29.VI - 05.VII	Июль				27.VII - 02.VIII	Август				к у р с ы	Теор. обучение		Промежуточная аттестация	Против. (учебная) практика и подготовка к итог. аттестации				Итого ная аттес- тация (нед.)	Кани- кулы, нед.	Всего, нед.
	1	8	15	22	6	13	20	27.X - 02.XI	3	10	17	24	1	8	15	22		5	12	19	2	9	16	23		2	9	16	23	6	13	20	4		11	18	25	1	8	15	22	6		13	20	3	10		17	24	исд.	часов		для получ. кредитов (учебы)	против. практика		практи- ка преддип- ломная	Подгот. к итог. гос. аттест.					
	7	14	21	28	29.IX - 05.X	12	19	26	27.X - 02.XI	9	16	23	30	7	14	21		28	11	18	25	26.I - 01.II	8	15		22	23.II - 1.III	8	15	22	29	30.III - 05.IV	6		13	20	27.IV - 3.V	10	17	24	31	7		14	21	28	29.VI - 05.VII		12	19									26	27.VII - 02.VIII			
1																17	=	=																															1	39	1404	0	1			1			0	0	0	0	11
2													0	п		15	=	=											0	0	0	п	п	п	п	п	п	п	15	=	=	=	=	=	=	=	=	2	30	1080	0	4	7	0	0	0	0	11	52				
3									0	п	п	14	=	=															0	п	п	п	п	п	п	п	п	п	15	=	=	=	=	=	=	=	=	3	29	1044	0	5	8	0	0	0	0	10	52				
4					0	п			0	п	п	12	=	=											0	п			0	п	п	9	х	х	х	х	::	::	::	::	III	III									4	21	756	0	4	6	4	4	2	2	43		
Итого:																												119	4284	0	14	22	4	4	2	34	199																										

Обозначения:

Теоретическое обучение

Практика учебная

Практика производственная (по профилю специальности)

Практика преддипломная

Подготовка к государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация

Каникулы

Военные сборы

□

0

п

х

::

III

=

с

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	310
3	Истории и обществознания	402
4	Гуманитарных и социально-экономических дисциплин	412
5	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	303
6	Иностранного языка	401
7	Информационных технологий в профессиональной деятельности	308/309
8	Иностранного языка	409
9	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	311
10	Методический	212
	Лаборатории:	
1	Химии	303
2	Организации обслуживания	413/221
3	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства	312
4	Информационный центр (включая типографию)	111а
	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков	101/102/222
	Учебных кондитерский цех	202/203
	Учебная пекарня	107
	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	Актальный зал	129