

Ученым советом  
Протокол № 3 от 28.02.2018



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

*код*

*наименование специальности*

по программе базовой подготовки

уровень образования основное общее образование

квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения Очная Срок получения СПО по ППССЗ: 3г 10м год начала подготовки по УП 2018

профиль получаемого профессионального образования социально-экономический

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1565

### 1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль			Март			Апрель			Май				Июнь				Июль				Август											
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31	
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																																																					
II																																																					
III		0	0	0	0	0	0																																														
IV																																																					

- Обозначения:**
- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
  - Промежуточная аттестация
  - Каникулы
  - 0 Учебная практика
  - 8 Производственная практика (по профилю специальности)
  - X Производственная практика (преддипломная)
  - Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
  - III Государственная итоговая аттестация
  - \* Неделя отсутствует

### 2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего	
	Всего		1 сем		2 сем		Всего		1 сем		2 сем		Учебная практика		Производственная практика (по профилю специальности)		Производственная практика (преддипломная)		Подгото- товка	Прове- дение			
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.					
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.				
I	39	17	22	2	2																11	52	
II	34	16	18	2	1	1	3			3					4		4				9	52	
III	26	10	16	2	1	1	6	6							8		8				10	52	
IV	22	16	6	2	1	1	1			1					4		4			4	2	4	43
<b>Всего</b>	<b>121</b>	<b>2241</b>	<b>3241</b>	<b>8</b>			<b>10</b>								<b>16</b>		<b>4</b>			<b>4</b>	<b>2</b>	<b>34</b>	<b>199</b>



№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	БД.01 Русский язык
				[2]	БД.02 Литература
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1]	БД.01 Русский язык
				[1]	БД.02 Литература
3	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	ПД.01 Математика
				[2]	ПД.02 Информатика
4	Зач	Комплексный зачет	4	[4]	УП.01.01 Учебная практика
				[4]	УП.07.01 Учебная практика
5	Зач	Комплексный зачет	4	[4]	ПП.01.01 Производственная практика
				[4]	ПП.07.01 Производственная практика
6	Экз	Комплексный экзамен	8	[8]	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
				[8]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
7	Зач	Комплексный зачет	8	[8]	УП.04.01 Учебная практика
				[8]	ПП.04.01 Производственная практика
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[6]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
				[6]	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
10	Зач	Комплексный зачет	5	[5]	УП.02.01 Учебная практика
				[5]	УП.03.01 Учебная практика
				[5]	УП.05.01 Учебная практика
11	Зач	Комплексный зачет	6	[6]	ПП.02.01 Производственная практика
				[6]	ПП.03.01 Производственная практика
				[6]	ПП.05.01 Производственная практика
12	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
				[4]	ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания
13	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
				[4]	МДК.07.01 Организация технологического процесса производства кулинарной продукции

Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
ПК 7.1.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ПК 7.2.	Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.



№	Наименование
Кабинеты:	
1	гуманитарных дисциплин
2	социально-экономических дисциплин
3	иностранного языка
4	естественнонаучных дисциплин
5	математических дисциплин
6	информатики
7	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
8	информационных технологий в профессиональной деятельности
9	правового обеспечения профессиональной деятельности
10	экономики, менеджмента и маркетинга
11	проектной деятельности
12	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
13	технологии кулинарного и кондитерского производства
14	организации хранения и контроля запасов и сырья
15	организации обслуживания
16	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
Лаборатории:	
1	химии
2	физики
3	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
4	учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс:	
1	спортивный комплекс
Залы:	
1	библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	актовый зал

<p><b>1. Нормативная база реализации программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)</b>                  Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова» Многопрофильный колледж разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016; рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 г. № 06-259)</p>		
<p><b>2. Организация учебного процесса и режим занятий</b></p>		
<p>2.1 Учебный год начинается с 1 сентября и заканчивается согласно календарному учебному графику, который ежегодно разрабатывается в зависимости от местных условий для каждой учебной группы при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения, промежуточной аттестации, практик, каникул.</p>		
<p>2.2 Учебные занятия организованы в рамках шестидневной рабочей недели. Для всех видов учебных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Одно занятие включает два академических часа.</p>		
<p>2.3 Объем образовательной программы составляет 36 академических часов в неделю.</p>		
<p>2.4 В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся. На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов ППССЗ выделено 96% от объема учебных циклов образовательной программы. Самостоятельная работа включена в 36 часовую недельную нагрузку обучающихся и составляет 4% от объема образовательной программы.</p>		
<p>2.5 В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными университетом фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.</p>		
<p>2.6 Общий объем дисциплины «Физическая культура» составляет 164 академических часа. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университет устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.</p>		
<p>2.7 Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 72 часа, из них на освоение основ военной службы – 48 часов. Для подгрупп девушек 48 часов используется на освоение основ медицинских знаний.</p>		
<p>2.8 Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО. Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик (30 недель), определено университетом в объеме 42,9 процентов от профессионального цикла образовательной программы. В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практики: учебная практика (10 недель) и производственная практика (20 недель).</p>		
<p>2.9 Учебная и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов. В период изучения ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих обучающимися осваивается профессия рабочего – Повар. Производственная (преддипломная) практика проводится после успешного освоения обучающимися всех профессиональных модулей; продолжительность преддипломной практики – 4 недели. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Форма отчетности по каждому виду практики определяется программой практики.</p>		
<p><b>3. Общеобразовательный цикл</b></p>		
<p>3.1 Срок освоения ППССЗ для лиц, обучающихся на базе основного общего образования увеличивается на 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед., промежуточная аттестация – 2 нед., каникулы – 11 нед. Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело относится к социально-экономическому профилю. При освоении общеобразовательного цикла обучающиеся выполняют индивидуальные проекты по выбранным дисциплинам цикла.</p>		
<p><b>4. Формирование вариативной части ППССЗ</b>                  При формировании учебного плана часы обязательной учебной нагрузки вариативной части ППССЗ использованы в полном объеме. Вариативная часть профессионального образования дает возможность расширения и углубления подготовки, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. На основании решения методической комиссии и по согласованию с работодателями часы вариативной части ФГОС (1296 академических часов) распределены на:</p>		
<p>увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части ППССЗ: ОГЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл - 80ч., ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл - 22, ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины, в том числе на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» - 177ч., ПЦ.00 Профессиональный цикл - 577. Всего - 856</p>		
<p>введение новых дисциплин ОГЭ.05 Русский язык и культура речи - 48, ЕН.03 Математика - 48ч., ОП.10 Проектная деятельность - 164ч., ОП.11 Диетическое питание - 50.ч., МДК.07.01 Организация технологического процесса производства кулинарной продукции - 130ч. Всего - 440</p>		
<p><b>5. Оценка качества освоения ППССЗ</b></p>		
<p>5.1 Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.</p>		
<p>5.2 Текущий контроль успеваемости проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин и профессиональных модулей как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Формы и процедуры текущего контроля определяются предметными (цикловыми) комиссиями, при этом используется пятибалльная оценочная система оценивания</p>		
<p>5.3 Формы промежуточной аттестации – зачет, экзамен, демонстрационный экзамен. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего профессионального модуля или дисциплины.</p>		
<p>5.4 На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится суммарно 8 недель.</p>		
<p>5.5 Количество экзаменов в год не превышает 8, количество зачетов – 10 (без учета зачетов по дисциплине «Физическая культура»).</p>		
<p>5.6 Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа) и государственного экзамена в виде демонстрационного экзамена.</p>		
<p>5.7 Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и государственной итоговой аттестации имеют положительное заключение работодателей.</p>		
<p><b>Согласовано</b></p>		
Проректор по учебной работе		Назарова О.Л.
Начальник УМУ		Бычик С.А.
Директор		Махновский С.А.
Заместитель-директора по учебно-методической работе		Федосеева Ю.В.
Заместитель директора по учебно-производственной работе		Загора О.Н.
Заведующий отделением		Закирова Л.А.
Внешний рецензент		Митюшин Г.И.

Директор ИО Г.И. Митюшин  
 Магнитогорск





Код	Наименование ЦК
2	Математических и естественнонаучных дисциплин
3	Основ предпринимательской деятельности
4	Иностранного языка
5	Физической культуры и БЖ
6	Информатики и ИКТ
7	Социально-экономических дисциплин
8	Психолого-педагогических дисциплин
10	Информатики и вычислительной техники
11	Гуманитарных дисциплин и документационного обеспечения управления
12	Сферы обслуживания
14	Металлургии черных металлов
15	Монтажа и эксплуатации электрооборудования
16	Механического и гидравлического оборудования
17	Строительства и эксплуатации зданий и сооружений
18	Строительных и транспортных машин
19	Экономики, бухгалтерского учета и земельно-имущественных отношений
20	Автоматизации технологических процессов
21	Обработки металлов давлением
22	Товароведения и экспертизы качества потребительских товаров