

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15

ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Направленность программы:

ПЦК:

Экономики и сферы обслуживания

Отделение:

Строительства, экономики и сферы обслуживания

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Год начала подготовки (по учебному плану)

2026

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС)

№1565 от 09.12.2016

Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.

Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Типовой календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август													
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31							
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52							
I																		К	К																																								
II															Э	Э	У	К	К															Э	У	У	У	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К			
III													Э	У	У	У	У	К	К													П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П
IV											Э	У	У	П	П	П	П	К	К	П	П	П	П	П	П	П								У	Э	Г	Г	Г	Г	Г	Г	К	К	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=		

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение	17	22	39	14	15	29	12	12	24	10	8	18	110
У	Учебная практика				2	4	6	4		4	2	1	3	13
П	Производственная практика					5	5		12	12	4	7	11	28
Э	Промежуточная аттестация		2	2	1	1	2	1	1	2	1	1	2	8
Г	Государственная итоговая аттестация											6	6	6
К	Каникулы	2	9	11	2	8	10	2	8	10	2	1	3	34
Итого		19	33	52	19	33	52	19	33	52	19	24	43	199

ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ	
Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
Вид деятельности: Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
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 рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Вид деятельности: 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	
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 приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента 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 рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Вид деятельности: 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	
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 рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Вид деятельности: 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	
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 рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Вид деятельности: 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	
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 рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
Вид деятельности: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
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.
Рабочая профессия: Повар	
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.
Рабочая профессия: Кондитер	
ПК 7.3	Выполнять инструкции и заданий кондитера по организации рабочего места
ПК 7.4	Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	Общий объем в семестре, часов	Объем практической подготовки (акад. час)				
				Итого	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	КРП пр. подгот	П пр. подгот
ОЦ.Общеобразовательный цикл								
ОУП.01	Русский язык	1	34					
		2	62	12		12		
ОУП.02	Литература	1	51					
		2	66					
ОУП.03	Математика	1	85					
		2	172	24		24		
ОУП.04	Иностранный язык	1	34					
		2	44	6		6		
ОУП.05	Информатика	1	51	22		22		
		2	66	24		24		
ОУП.06	Физика	1	34	6	6			
		2	44	12	12			
ОУП.07	Химия	1	68	12	12			
		2	97	24	24			
ОУП.08	Биология	1	17	2	2			
		2	31	4	4			
ОУП.09	История	1	34	4		4		
		2	53	2		2		
ОУП.10	Обществознание	1	34	4		4		
		2	53	2		2		
ОУП.11	География	1	34					
		2	22					
ОУП.12	Физическая культура	1	34					
		2	44					
ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины	1	51	6		6		
		2	22	4		4		
ДУП.01	Индивидуальный проект (по предметным областям)	1	34					
ДУП.02	Введение в специальность	1	17					
		2	22					
ДУП.03	Художественно-эстетическое оформление блюд	2	66	66	66			
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл								
ОГСЭ.01	Основы философии	8	48					
ОГСЭ.02	История	4	28					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3	30					
		4	32					
		5	28					
		6	28					
		7	24					
		8	18	16		16		
ОГСЭ.04	Физическая культура	3	30					
		4	32					
		5	28					
		6	28					
		7	24					
		8	18					
ОГСЭ.05	Психология общения	3	42					
ЕН.Математический и общий естественнонаучный цикл								
ЕН.01	Химия	3	70	14	14			
		4	54	14	14			
ЕН.02	Математика	3	56					
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл								
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3	56	4	4			
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	3	42	6	6			
		4	76	10	10			
ОП.03	Техническое оснащение и организация производства предприятий питания	3	82					
ОП.04	Организация обслуживания	5	82	24		24		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6	46					
		7	42					
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности	8	44					
ОПц.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4	42	32		32		
		5	36	24		24		
ОП.08	Охрана труда	4	40	10		10		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	4	68					
ОП.10	Моделирование карьеры	3	24					
		4	24					
		5	18					
		6	18					
ПЦ.Профессиональный цикл								
МДК.01.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, подготовка их к реализации	3	96	36	36			
УП.01	Учебная практика	3	72	72				72
ПМ.01.Э	Экзамен по профессиональному модулю	3	12					
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5	108	36	36			
		6	132	48	48			
		7	72	20	20			
		8	124	24	24			
УП.02	Учебная практика	5	72	72				72
		8	36	36				36
ПП.02	Производственная практика	6	180	180				180
		8	180	180				180
ПМ.02.Э	Экзамен по профессиональному модулю	8	18					
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5	84	24		24		
		6	96	36	36			
УП.03	Учебная практика	5	36	36				36
ПП.03	Производственная практика	6	144	144				144
ПМ.03.Э	Экзамен по профессиональному модулю	6	18					
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7	112	60	60			
УП.04	Учебная практика	7	72	72				72
ПП.04	Производственная практика	7	108	108				108
ПМ.04.Э	Экзамен по профессиональному модулю	7	18					
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	5	84	24		24		
		6	84	36	36			
УП.05	Учебная практика	5	36	36				36
ПП.05	Производственная практика	6	108	108				108
ПМ.05.Э	Экзамен по профессиональному модулю	6	18					
МДКц.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	7	104	20		20		
		8	36	16			16	
ПП.06	Производственная практика	7	36	36				36
		8	72	72				72
ПМ.06.Э	Экзамен по профессиональному модулю	8	18					
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	4	112	42	42			
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	4	56	14	14			
УП.07.01	Учебная практика	4	72	72				72
		4	72	72				72
ПП.07.01	Производственная практика	4	108	108				108
ПП.07.02	Производственная практика	4	72	72				72
ПМ.07.КЭ	Квалификационный экзамен	4	12					
ГИА.Государственная итоговая аттестация								
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	8	216					
				2302	526	284	16	1476

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ

			Итого, часов	Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
				Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 1	Сем. 2
	ИТОГО по ОП		5940	1476	612	864	1512	612	900	1512	612	900	1440	612	828
ОЦ	Общеобразовательный цикл		1476	1476	612	864									
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		438				194	102	92	112	56	56	132	48	84
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл		180				180	126	54						
ОП	Общепрофессиональный цикл		740				454	204	250	200	136	64	86	42	44
П	Профессиональный цикл		2890				684	180	504	1200	420	780	1006	522	484
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216										216		216
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период ТО	36	-	36	36	-	36	36	-	36	36	-	36	36
		Период атт.	36	-		36	-	36	36	-	36	36	-	36	36
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)		34,71	-	36	36	-	34	34	-	34	34	-	34	34
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)		4		4	6	3	3	5	3	2	4	2	2
		ЗАЧЕТ (За)					2	1	1	5	2	3	2	1	1
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)		10	3	7	8	3	5	4	1	3	7	2	5
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)													
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)												2	
	Доля учебных занятий и практик в ОП (%)		91,57%												
	Доля практик в профессиональном цикле (%)		51,07%												

КОМПЛЕКСНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ

Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	1	2
	ОУП.09 История	1	2
	ОУП.10 Обществознание	1	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	1	2
	ОУП.07 Химия	1	2
	ОУП.08 Биология	1	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	1	2
	ДУП.02 Введение в специальность	1	2
	ДУП.03 Художественно-эстетическое оформление блюд	1	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
За	Комплексный зачет	2	2
	ПП.07.01 Производственная практика	2	2
	ПП.07.02 Производственная практика	2	2
	УП.07.01 Учебная практика	2	2
	УП.07.02 Учебная практика	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	2	2
	МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар	2	2
	МДК.07.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
За	Комплексный зачет	3	1
	УП.02 Учебная практика	3	1
	УП.03 Учебная практика	3	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
За	Комплексный зачет	3	2
	ПП.02 Производственная практика	3	2
	ПП.03 Производственная практика	3	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
За	Комплексный зачет	4	1
	ПП.04 Производственная практика	4	1
	ПП.06 Производственная практика	4	1
	УП.04 Учебная практика	4	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
За	Комплексный зачет	4	2
	ПП.02 Производственная практика	4	2
	ПП.06 Производственная практика	4	2
	УП.02 Учебная практика	4	2