Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное образовательное учреждение
профессиональная образовательная организация

"Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко"

Утверждено
Приказом ГБОУ ПОО МТК

от "_____"_____2020г. №_____

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
среднего профессионального образования

ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им.В.П.Омельченко»

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: **специалист по поварскому и кондитерскому делу**
Форма обучения- очная
Срок получения образования – **3 года и 10 мес.**
на базе основного общего образования

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 курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
I курс	39				2		11	52
II курс	34	2	3		2		11	52
III курс	25	6	9		2		10	52
IV курс	22	7	5	4	1	2	2	43
Всего	**120**	**15**	**17**	**4**	**7**	**2**	**34**	**199**

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов,дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации по семестрам			Объём образовательной нагрузки	Учебная нагрузка студентов (час.)								Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)													
							Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							I курс		II курс				III курс				IV курс			
								По учебным дисциплинам и МДК						1 сем.	2 сем.		3 сем.		4 сем.		5 сем.		6 сем.		7 сем.		8 сем.
		зачет	**текущий контроль самостоятельной работы**	**экзамен**		Самостоятельная работа	Всего во взаимодействии с преподавателем	Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)	Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	17 нед.	22 нед.	СР	16 нед.	СР	23 нед.	СР	16 нед.	СР	23 нед.	СР	17 нед.	СР	21 нед.
1	2	**3**	**4**	**5**	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		18		19		20		21		22	
О .00	**Общеобразовательный цикл**		**0**		**1404**	**0**	**1404**	**837**	**567**	**75**	**0**	**37**	**17**	**612**	**792**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**
ОУДБ.00	**Общеобразовательные дисциплины (общие и по выбору) базовые**		**0**		**1122**	**0**	**1122**	**689**	**433**	**0**	**0**	**25**	**11**	**442**	**680**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУДБ.01	Русский язык		**0**	**2**	**78**	**0**	**78**	**78**				12	6	34	44												
ОУДБ.02	Литература		**0**	**2**	**117**	**0**	**117**	**117**				12	6	51	66												
ОУДБ.03	Иностранный язык	**2**	**0**		**117**	**0**	**117**	**0**	**117**					51	66												
ОУДБ.04	Математика		**0**	**2**	**156**	**0**	**156**	**112**	**44**			13	5	68	88												
ОУДБ.05	История	**2**	**0**		**103**	**0**	**103**	**83**	**20**					51	52												
ОУДБ.06	Физическая культура	**1,2**	**0**		**117**	**0**	**117**	**3**	**114**					51	66												
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	**2**	**0**		**78**	**0**	**78**	**68**	**10**					34	44												
ОУДБ.08	Физика	**2***	**0**		**90**	**0**	**90**	**68**	**22**					34	56												
ОУДБ.09	Обществознание (вкл.экономику и право)	**2**	**0**		**110**	**0**	**110**	**44**	**66**					0	110												
	Обществознание		**0**		**44**	**0**	**44**	**44**							44												
	Экономика		**0**		**44**	**0**	**44**	**44**							44												
	Право		**0**		**22**	**0**	**22**	**22**							22												
ОУДБ.10	География	**2**	**0**		**73**	**0**	**73**	**45**	**28**					51	22												
ОУДБ.11	Экология	**2**	**0**		**39**	**0**	**39**	**35**	**4**					17	22												
ОУДБ.12	Астрономия	**2***	**0**		**44**	**0**	**44**	**36**	**8**						44												
ОУДП.00	**Общеобразовательные дисциплины (общие и по выбору) профильные**		**0**		**265**	**0**	**265**	**131**	**134**	**0**	**0**	**12**	**6**	**153**	**112**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУДП.01	Информатика	**2**	**0**		**88**	**0**	**88**	**36**	**52**					34	54												
ОУДП.02	Химия		**0**	**2**	**104**	**0**	**104**	**38**	**66**			12	6	68	36												
ОУДП.03	Биология	**2**	**0**		**73**	**0**	**73**	**57**	**16**					51	22												
УДД.00	**Учебные дисциплины дополнительные**		**0**		**17**	**0**	**17**	**17**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**17**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**

УДД.02	Основы исследовательской деятельности	1	0		17	0	17	17						17														
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебные циклы**		**14**		**464**	**14**	**450**	**68**	**382**	**0**	**0**	**4**	**6**	**0**	**0**	**0**	**112**	**0**	**72**	**14**	**130**	**0**	**52**	**0**	**68**	**0**	**16**
ОГСЭ.01	Основы философии		0	5+	48	0	48	20	28			2	3								48						
ОГСЭ.02	История	3	0		48	0	48	20	28								48										
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8	0		160	0	160	0	160								32		36		24		26		34		8
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,4, 5,6, 7,8	0		160	0	160	4	156								32		36		24		26		34		8
ОГСЭ.05	Психология общения		14	5+	48	14	34	24	10			2	3							14	34						
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**		**44**	**0**	**190**	**44**	**146**	**90**	**56**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**18**	**46**	**26**	**100**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ЕН.02	Химия	4	44		154	44	110	64	46							18	46	26	64								
ЕН.03	Экологические основы природопользования	4	0		36	0	36	26	10										36								
П.00	**Профессиональный учебный цикл**		**40**	**98**	**3270**	**40**	**3230**	**1876**	**1354**	**75**	**0**	**64**	**118**	**0**	**0**	**0**	**400**	**0**	**630**	**0**	**432**	**10**	**802**	**30**	**514**	**0**	**452**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**		**30**	**15**	**650**	**30**	**620**	**204**	**416**	**0**	**0**	**32**	**24**	**0**	**0**	**0**	**208**	**0**	**54**	**0**	**72**	**0**	**78**	**30**	**208**	**0**	**0**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		0	3	64	0	64	26	38			10	6				64										
ОП.02	Организация хранения и контрль запасов сырья		0	4	102	0	102	42	60			10	6				48		54								
ОП.03	Техническое оснащение организации питания		0	3	64	0	64	26	38			10	6				64										
ОП.04	Организация обслуживания		0	5	72	0	72	28	44			2	6								72						
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	7	30		102	30	72	12	60															30	72		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	7	0		34	0	34	14	20																34		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	7	0		102	0	102	42	60																102		
ОП.08	Охрана труда	3	0		32	0	32	14	18								32										
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	6	0		78	0	78	0	78														78				
ПМ.00	**Профессиональные модули**		**10**	**83**	**2620**	**10**	**2610**	**1672**	**938**	**75**	**0**	**32**	**94**	**0**	**0**	**0**	**192**	**0**	**576**	**0**	**360**	**10**	**724**	**0**	**306**	**0**	**452**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**		**0**	**5**	**360**	**0**	**360**	**204**	**156**	**0**	**0**	**2**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**360**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	5	0		96	0	96	40	56												96						

МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**0**		**120**	**0**	**120**	**20**	**100**												120						
УП.01	Учебная практика	**5**	**0**		**72**	**0**	**72**	**72**													72						
ПП.01	Производственная практика	**5**	**0**		**72**	**0**	**72**	**72**													72						
ПМ.01 Э	Экзамен		**0**	**5**	**0**	**0**	**0**	**0**				**2**	**8**														
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**	**12**	**313**	**0**	**313**	**237**	**76**	**25**	**0**	**4**	**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**313**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**0**	**6**	**41**	**0**	**41**	**19**	**22**			**2**	**6**										41				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**0**		**56**	**0**	**56**	**2**	**54**	**25**													56				
УП.02	Учебная практика	**6**	**0**		**72**	**0**	**72**	**72**															72				
ПП.02	Производственная практика	**6**	**0**		**144**	**0**	**144**	**144**															144				
ПМ.02 Э	Экзамен		**0**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**				**2**	**8**														
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**	**12**	**277**	**0**	**277**	**217**	**60**	**0**	**0**	**4**	**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**277**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**0**	**6**	**41**	**0**	**41**	**19**	**22**			**2**	**6**										41				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**0**		**56**	**0**	**56**	**18**	**38**														56				
УП.03	Учебная практика	**6**	**0**		**72**	**0**	**72**	**72**															72				
ПП.03	Производственная практика	**6**	**0**		**108**	**0**	**108**	**108**															108				
ПМ.03 Э	Экзамен		**0**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**				**2**	**8**														

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**	**16**	**294**	**0**	**294**	**204**	**90**	**0**	**0**	**4**	**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**102**	**0**	**192**
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**0**	**8**	**50**	**0**	**50**	**20**	**30**			**2**	**6**												34		16
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**0**		**100**	**0**	**100**	**40**	**60**																68		32
УП.04	Учебная практика	**8**	**0**		**72**	**0**	**72**	**72**																			72
ПП.04	Производственная практика	**8**	**0**		**72**	**0**	**72**	**72**																			72
ПМ.04 Эк	Экзамен		**0**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**				**2**	**8**														
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**	**16**	**258**	**0**	**258**	**168**	**90**	**25**	**0**	**4**	**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**102**	**0**	**156**
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**0**	**8**	**50**	**0**	**50**	**20**	**30**			**2**	**6**												34		16
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**0**		**100**	**0**	**100**	**40**	**60**	**25**															68		32
УП.05	Учебная практика	**8**	**0**		**36**	**0**	**36**	**36**																			36
ПП.05	Производственная практика	**8**	**0**		**72**	**0**	**72**	**72**																			72
ПМ.05 Э	Экзамен		**0**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**				**2**	**8**														
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**		**0**	**8**	**206**	**0**	**206**	**126**	**80**	**25**	**0**	**4**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**102**	**0**	**104**
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью персонала	**8**	**0**		**134**	**0**	**134**	**54**	**80**	**25**															102		32
УП.06	Учебная практика		**0**		**36**	**0**	**36**	**36**																			36
ПП.06	Производственная практика		**0**		**36**	**0**	**36**	**36**																			36
ПМ.06 Э	Экзамен		**0**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**				**4**	**8**														

ПМ.07	**Выполнение работ по рабочей профессии Повар**		**0**	**4**	**384**	**0**	**384**	**198**	**186**	**0**	**0**	**4**	**8**	**0**	**0**	**0**	**96**	**0**	**288**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.07.01	Технология приготовления простой кулинарной продукции	**4**	**0**		**312**	**0**	**312**	**126**	**186**								96		216								
УП.07	Учебная практика	**4**	**0**		**36**	**0**	**36**	**36**											36								
ПП.07	Производственная практика	**4**	**0**		**36**	**0**	**36**	**36**											36								
ПМ.07 Эк	Экзамен квалификационный		**0**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**				**4**	**8**														
ПМ.08	**Выполнение работ по рабочей профессии Кондитер**		**0**	**4**	**384**	**0**	**384**	**208**	**176**	**0**	**0**	**4**	**8**	**0**	**0**	**0**	**96**	**0**	**288**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.08.02	Технология приготовления простых хлебобулочных мучных, кондитерских изделий	**4**	**0**		**276**	**0**	**276**	**100**	**176**								96		180								
УП.08	Учебная практика	**4**	**0**		**36**	**0**	**36**	**36**											36								
ПП.08	Производственная практика	**4**	**0**		**72**	**0**	**72**	**72**											72								
ПМ.08 Эк	Экзамен квалификационный		**0**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**				**4**	**8**														
ПМ.09	**Основы предпринимательства и трудоустройства на работу**		**10**	**6**	**144**	**10**	**134**	**110**	**24**	**0**	**0**	**2**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**10**	**134**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.09.01	Способы поиска работы, трудоустройства	**6**	**0**		**36**	**0**	**36**	**24**	**12**														**36**				
МДК.09.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела		**10**		**36**	**10**	**26**	**14**	**12**													**10**	**26**				
УП.09	Учебная практика	**6**	**0**		**72**	**0**	**72**	**72**															**72**				
ПМ.09 Э	Экзамен		**0**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**				**2**	**6**														
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**		**0**		**72**	**0**	**72**	**72**																			72
	Всего:		**246**		**5400**	**98**	**5302**	**2943**	**2359**	**150**	**0**	**105**	**141**	**612**	**792**	**18**	**558**	**26**	**802**	**14**	**562**	**10**	**854**	**30**	**582**	**0**	**612**
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена								**Всего**	дисциплин и МДК					612	792	18	558	26	622	14	418	10	386	30	582	0	108
									учебной практики					0	0	0	0	0	72	0	72	0	216	0	0	0	144
									производственной практики					0	0	0	0	0	108	0	72	0	252	0	0	0	144
									преддипломной практики																		144
* - интегрированный зачет, + интегрированный экзамен									экзаменов (в т.ч. экзаменов (квалификационных)						4		2		3		3		5				5
									зачетов						10		2		8		3		7		2		6

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поваское и кондитерское дело

Наименование	
Кабинеты:	**Учебный кулинарный цех.**
1. русского языка и литературы	**Учебный кондитерский цех.**
2. математики	**Спортивный комплекс:**
3. иностранного языка	1. спортивный зал
4. истории	2. открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
5. обществознания	
6. естествознания	3. стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
7. географии	
8. информатики и ИКТ	**Залы:**
9. экономики и права	1. библиотека
10. технологии кулинарного производства	2. читальный зал с выходом в сеть Интернет
11. технологии кондитерского производства	3. актовый зал
12. безопасности жизнедеятельности и охраны труда	
Лаборатории:	
1. микробиологии, санитарии и гигиены	
2. товароведения продовольственных товаров	
3. технического оснащения и организации рабочего места	

Директор
ГБОУ ПОО МТК

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Серийный номер: 7843240257d45839dab8fa848073 64e2a829a846
Владелец: Пундикова Ольга Алексеевна
Действителен с 18.01.2022 по 18.04.2023

О.А. Пундикова