

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 31.07.2026 12:48:32
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Майкопский государственный технологический университет"
Политехнический колледж

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 27.03.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

Профиль СОО: социально-экономический

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: Очная

Срок получения образования по ОП: 2 г. 10 м.

Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану)

2026

Учебный год

2026-2027

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1565 от 09.12.2016

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

Л.И. Задорожная/

Директор политехнического колледжа

З.А. Хуныз/

Зав.кафедрой технологии пищевых продуктов и
организации питания

З.Н. Хатко/



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															у	у	п	к	к																у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	16 3/6	23	39 3/6	12 2/6	14 1/6	26 3/6	9	6 2/6	15 2/6	81 2/6
У	Учебная практика				2	3	5	3	5	8	13
П	Производственная практика (по профилю специальности)				2	6	8	4	6	10	18
Э	Промежуточная аттестация	3/6	1	1 3/6	4/6	5/6	1 3/6	1	4/6	1 4/6	4 4/6
Гп	Подготовка к государственному экзамену								4	4	4
Г	Проведение государственного экзамена								2	2	2
К	Каникулы	2	9	11	2	9	11	2		2	24
Итого		19	33	52	19	33	52	19	24	43	147

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15 ПК 2026.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2026

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.				Итого акад.часов					Объём ОП		Курс 1															
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1								Семестр 2							
														Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТТ
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							1476	1476	1422		54	100%	0%	612	332		262				18	864	375	28	425				36
СО.Среднее общее образование							1476	1476	1422		54	1476		612	332		262				18	864	375	28	425				36
+	ОУП	Обязательные учебные предметы	11222 2	1122	11122 22		1444	1444	1390		54	1444		612	332		262				18	832	367	28	401				36
+	ОУП.01	Русский язык	2				72	72	64		8	72									72	36		28				8	
+	ОУП.02	Литература	2				108	108	102		6	108									108	54		48				6	
+	ОУП.03	Математика	12				350	350	332		18	350		164	80		74			10	186	114		64				8	
+	ОУП.04	Иностранный язык		1	2		72	72	72			72		32			32				40			40					
+	ОУП.05	Информатика	2				124	124	118		6	124									124	36		82				6	
+	ОУП.06	Физика			1		108	108	108			108		108	88		20												
+	ОУП.07	Химия			2		72	72	72			72									72	36		36					
+	ОУП.08	Биология			2		72	72	72			72									72	32		40					
+	ОУП.09	История	1				136	136	128		8	136		136	90		38			8									
+	ОУП.10	Обществознание			2		72	72	64		8	72									72	36	28					8	
+	ОУП.11	География			1		72	72	72			72		72	40		32												
+	ОУП.12	Физическая культура		12			78	78	78			78		32			32				46			46					
+	ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины			1		68	68	68			68		68	34		34												
+	ОУП.14	Родная литература		2			40	40	40			40								40	23		17						
+	ДУП	Индивидуальный проект		2			32	32	32			32								32	8		24						
+	ДУП.01	Основы проектной деятельности					8	8	8			8								8	8								
+	ДУП.02	Ознакомительная практика		2			24	24	24			24								24			24						
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							2952	2952	2602	236	114	2124	828																
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл							342	342	336	4	2	168	174																
+	ОГСЭ.01	Основы философии			3		24	24	24			24																	
+	ОГСЭ.02	История			3		24	24	24			24																	
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		345	6		64	64	64			64																	
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		345	6		66	66	66			32	34																
+	ОГСЭ.05	Психология общения			5		24	24	24			24																	
+	ОГСЭ.06	Адыгейский язык			5		40	40	38	2		40																	
+	ОГСЭ.07	История и культура адыгов			5		40	40	38	2		40																	
+	ОГСЭ.10	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Организация доступной среды для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях			3		24	24	24			24																	
+	ОГСЭ.09	Основы применения искусственного интеллекта и нейронных сетей в профессиональной деятельности	3*				36	36	34		2	36																	
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл							120	120	112		8	100	20																
+	ЕН.01	Химия	3				60	60	56		4	50	10																
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования	3				60	60	56		4	50	10																
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл							520	520	494		26	414	106																
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			3		48	48	48			28	20																
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4				46	46	40		6	46																	
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	4				48	48	42		6	48																	
+	ОП.04	Организация обслуживания	5				40	40	38		2	40																	

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15 ПК 2026.rlx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2026

Курс 2																Курс 3															
Семестр 3								Семестр 4								Семестр 5								Семестр 6							
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТТ

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15 ПК 2026.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2026

[illegible]

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15 ПК 2026.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2026

[illegible]

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15 ПК 2026.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2026

[illegible]

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15 ПК 2026.rlx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2026

Курс 2																Курс 3															
Семестр 3								Семестр 4								Семестр 5								Семестр 6							
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТТ
																206			188				18								
																28			22				6								
																28			22				6								
																72			72												
																72			72												
																6							6								
																198			180				4	14							
																42			36				2	4							
																42			36				2	4							
																36			36												
																72			72												
																6							6								

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15 ПК 2026.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2026

[illegible]

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15 ПК 2026.rlx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2026

Курс 2																Курс 3															
Семестр 3								Семестр 4								Семестр 5								Семестр 6							
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТТ
																								250			234			8	8
																								52			46		4	2	
																								50			44		4	2	
																								72			72				
																								72			72				
																								4						4	
																								212			184	20		8	
																								64			40	20		4	
																								72			72				
																								72			72				
																								4						4	
212			200			2	10																								
62			56			2	4																								
72			72																												
72			72																												
6							6																								
																								176	20		148			8	
																								64	20		40			4	
																								36			36				

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15 ПК 2026.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2026

[illegible]

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15 ПК 2026.rlx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2026

Курс 2																Курс 3															
Семестр 3								Семестр 4								Семестр 5								Семестр 6							
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТТ
																								72			72				
																								4							4
																								216						216	
																								144						144	
																								72						72	

Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	2	1
	МДК.07.01 Теоретические основы выполнения работ по профессии "Повар"	2	1
	ПМ.07.ЭК Квалификационный экзамен	2	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	2	1
	УП.07.01 Учебная практика по ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар)	2	1
	ПП.07.01 Производственная практика по ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар)	2	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет	2	2
	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	2	2
	ОП.08 Охрана труда	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	2	2
	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	2
	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	2
	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2	2
	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2	2
	ПМ.01.ЭК Экзамен квалификационный	2	2
	ПМ.02.ЭК Экзамен квалификационный	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	2	2
	УП.01.01 Учебная практика по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2	2
	УП.02.01 Учебная практика по 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	2	2
	ПП.01.01 Производственная практика по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2	2

	ПП.02.01 Производственная практика по 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	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	2	1
	ОГСЭ.09 Основы применения искусственного интеллекта и нейронных сетей в профессиональной деятельности	2	1
	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	2	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	3	1
	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3	1
	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3	1
	ПМ.03.ЭК Экзамен квалификационный	3	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	3	1
	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	3	1
	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	3	1
	ПМ.04.ЭК Экзамен квалификационный	3	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	3	2
	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	3	2
	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	3	2
	ПМ.05.ЭК Экзамен квалификационный	3	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	3	2
	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	3	2
	ПМ.06.ЭК Экзамен квалификационный	3	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр

ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	3	1
	УП.03.01 Учебная практика по 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	3	1
	ПП.03.01 Производственная практика по 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	3	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	3	1
	УП.04.01 Учебная практика по 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	3	1
	ПП.04.01 Производственная практика по 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	3	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	3	2
	УП.06.01 Учебная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	3	2
	ПП.06.01 Производственная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	3	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	3	2
	УП.05.02 Учебная практика по 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	3	2
	ПП.05.01 Производственная практика по 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	3	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	3	2
	МДК.08.01 Основы организации и ведения процессов приготовления лечебного питания	3	2
	ПМ.08.ЭК Экзамен квалификационный	3	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр

ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	3	2
	<i>УП.08.01 Учебная практика по ПМ.08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания</i>	3	2
	<i>ПП.08.01 Производственная практика по ПМ.08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания</i>	3	2