

28.05.2025



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Майкопский государственный
технологический университет

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код

наименование специальности

среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

1г 10м

год начала подготовки по УП

2025

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

Виды деятельности

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кондитерских изделий сложного ассортимента

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Сергей Казбекович
Должность: Ректор
Дата подписания: 28.05.2025 14:05:02
Уникальный пропанаминый ключ:
71183e1134ef9c566206d48021b3c1a95e6f

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
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
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
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

[illegible]

		Курс 1			Курс 2			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	12 2/6	14 1/6	26 3/6	9	6 2/6	15 2/6	41 5/6
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	4/6	5/6	1 3/6	1	4/6	1 4/6	3 1/6
Дп	Подготовка выпускной квалификационной работы				4		4	4
Д	Защита выпускной квалификационной работы				1		1	1
Г	Проведение государственного экзамена				1		1	1
К	Каникулы	2	9	11	2		2	13
Итого		19	33	52	19	24	43	95

			Форма контроля				Итого акад. часов						Объём ОП		Семестр 1							
			Экз мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Эксперт тное	По плану	С преп.	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП				
-	-																					
П.П. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	Считать в плане	Индекс	Наименование	ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл																		
				ОГСЭ.01	Основы философии			1		24	24	24			24		24	18		6		
				ОГСЭ.02	История			1		24	24	24			24		24	18		6		
				ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		123			64	64	64			64		32			32		
				ОГСЭ.04	Физическая культура		123	4		66	66	66			32	34	24			24		
				ОГСЭ.05	Психология общения			3		24	24	24			24							
				ОГСЭ.06	Адыгейский язык			3		40	40	38	2			40						
				ОГСЭ.07	История и культура адыгов			3		40	40	38	2			40						
					Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний / Организация доступной среды для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях			1		24	24	24				24	24	12		12		
				ЕН. Математический и общий естественнонаучный учебный цикл																		
				+	ЕН.01	Химия		1			60	60	56		4	50	10	60	20		36	
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования		1			60	60	56		4	50	10	60	24		32					
ОПЦ. Общепрофессиональный цикл																						
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			1		48	48	48			28	20	48	22		26					
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		2			46	46	40		6	46										
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		2			48	48	42		6	48										
+	ОП.04	Организация обслуживания		3			40	40	38		2	40										
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		3			40	40	38		2	40										
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			2		48	48	48			48										
+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		1			48	48	44		4	48		48	8		36					
+	ОП.08	Охрана труда			2		48	48	48			48										
+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			2		68	68	68			68										
+	ОП.11	Приготовление блюд кухни народов мира		2			66	66	60		6		66									

			Форма контроля				Итого акад. часов						Объём ОП		Семестр 1					
			Экзам ен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Эксперт ное	По плану	С преп.	СР	ПАТ	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Итого	
-	-	-																		
Считать в плане	Индекс	Наименование																		
+	ОПЦ.12	Освоение цифровых навыков для выполнения профессиональных задач	1				56	56	54		2		56	56			54			
ПЦ.Профессиональный цикл							1754	1754	1660	16	78	1226	528	212			200			
+	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	222		22		254	254	248		6	150	104							
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2				36	36	34		2	20	16							
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2				36	36	34		2	20	16							
+	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		72	72	72				72							
		Производственная практика по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			2		108	108	108			108								
+	ПП.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента																		
+	ПМ.01.ЭК	Экзамен квалификационный	2				2	2			2	2								
+	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	222		22		246	246	238	2	6	214	32							
		Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																		
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2				48	48	46		2	32	16							
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2				52	52	48	2	2	36	16							

Курс 1

Курс 2

Семестр 2										Семестр 3										Семестр 4									
ИТЗ	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МТЗ	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МТЗ	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МТЗ	СР	ПАТТ			
		2																											
		2	10	500		486			2	12	404			368			4	32	638	20		586			8	24			
			254			248				6																			
			36			34				2																			
			36			34				2																			
			72			72																							
			108			108																							
			2							2																			
			246			238			2	6																			
			48			46				2																			
			52			48			2	2																			

			Форма контроля				Итого акад. часов						Объём ОП		Семестр 1					
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	По плану	С преп.	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП		
-	-	-																		
Считать в плане	Индекс	Наименование																		
+	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		36	36	36			36								
+	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		108	108	108			108								
+	ПМ.02.ЭК	Экзамен квалификационный	2				2	2				2	2							
+	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	333		33		206	206	188			18	154	52						
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3				28	28	22			6	20	8						
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3				28	28	22			6	20	8						
+	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		72	72	72				36	36						
+	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		72	72	72				72							

Курс 1

Курс 2

Семестр 2										Семестр 3										Семестр 4									
ИТЗ	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИТЗ	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИТЗ	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИТЗ	СР	ПАТТ			
			36			36																							
			108			108																							
			2							2																			
											206			188				18											
											28			22				6											
											28			22				6											
											72			72															
											72			72															

			Форма контроля				Итого акад. часов						Объём ОП		Семестр 1					
			Экза мен	Зачет	Зачет с ол.	КР	Эксперт тное	По плану	С преп.	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП		
-	-	-																		
Считать в плане	Индекс	Наименование																		
+	ПМ.03.ЭК	Экзамен квалификационный	3				6	6			6	6								
+	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	333		33		198	198	180	4	14	166	32							
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	3				42	42	36	2	4	26	16							
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	3				42	42	36	2	4	26	16							
+	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		36	36	36			36								
+	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		72	72	72			72								
+	ПМ.04.ЭК	Экзамен квалификационный	3				6	6			6	6								
+	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	444		44		250	250	234	8	8	182	68							
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	4				52	52	46	4	2	36	16							

			Форма контроля				Итого акад. часов						Объём ОП		Семестр 1					
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспер тное	По плану	С преп.	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП		
-	-	-																		
Считать в плане	Индекс	Наименование																		
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	4					50	50	44	4	2	34	16						
+	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			4			72	72	72			36	36						
+	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			4			72	72	72			72							
+	ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный	4					4	4			4	4							
+	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	44		44	4		212	212	204		8	154	58						
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	4			4		64	64	60		4	42	22						
+	УП.06.01	Учебная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			4			72	72	72			36	36						
+	ПП.06.01	Производственная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			4			72	72	72			72							
+	ПМ.06.ЭК	Экзамен квалификационный	4					4	4			4	4							
+	ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"	11		11			212	212	200	2	10	202	10	212		200			
+	МДК.07.01	Теоретические основы выполнения работ по профессии "Повар"	1					62	62	56	2	4	52	10	62		56			
+	УП.07.01	Учебная практика по ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар)			1			72	72	72			72		72		72			
+	ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар)			1			72	72	72			72		72		72			

			Форма контроля				Итого акад. часов						Объём ОП		Семестр 1					
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	По плану	С преп.	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП		
-	-	-																		
Считать в плане	Индекс	Наименование																		
+	ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	1				6	6			6	6		6						
+	ПМ.08	Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания	44		44		176	176	168		8	4	172							
+	МДК.08.01	Основы организации и ведения процессов приготовления лечебного питания	4				64	64	60		4		64							
+	УП.08.01	Учебная практика по ПМ.08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания			4		36	36	36				36							
+	ПП.08.01	Производственная практика по ПМ.08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания			4		72	72	72				72							
+	ПМ.08.ЭК	Экзамен квалификационный	4				4	4			4	4								
+	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)		8																
ГИА.Государственная итоговая аттестация							216	216	216			216								
+	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы					144	144	144			144								
+	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы					36	36	36			36								
+	ГИА.03	Подготовка к государственным экзаменам																		
+	ГИА.04	Проведение государственных экзаменов					36	36	36			36								

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
Эк	Комплексный экзамен	2	1
	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	2	1
	ОП.12 Освоение цифровых навыков для выполнения профессиональных задач	2	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	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.УП.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 курсовой проект	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	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

УГ.08.01 Учебная практика по ГМ.08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания	3	2
ПП.08.01 Производственная практика по ГМ.08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания	3	2