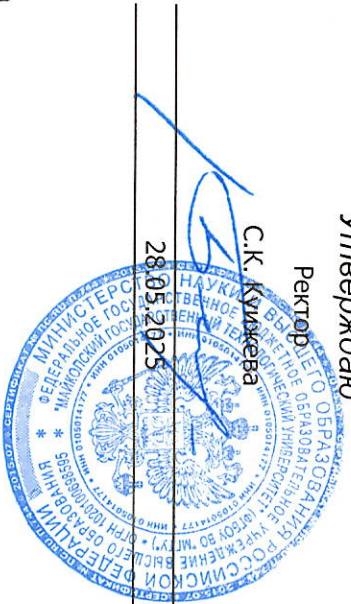


28.05.2025



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

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

2г 10м

год начала подготовки по УП

2025

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

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, кулинарных изделий сложного ассортимента

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Светлана Александровна
Должность: Ректор
Дата подписания: 28.05.2025 14:02:53
Уникальный идентификатор документа: 71183e1134ef9c1b206d48021b3c1a955e6f

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

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август																											
	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																				
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																		Э	К	К																																																				
																		Э	К	К																																																				
																		Э	К	К																																																				
																		Э	К	К																																																				
II																																																																								
III																																																																								

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
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	9	11	2		2	24
Итого	19	33	52	19	33	52	19	24	43	147

План Учебный план ППС3 СПО '43.02.15 2025.pix', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2025

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля				Итого акад. часов					Объем ОП		Курс 1												Семестр 2					
			Экз мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	По плану	С переп.	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МТЗ	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МТЗ	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	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	2818	20	114	2124	828																		
ОГСЭ. Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл							306	306	302	4		168	138																		
+	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	64	64	64			64																			
+	ОГСЭ.04	Физическая культура				345	66	66	66			32	34																		
+	ОГСЭ.05	Психология общения				5	24	24	24			24																			
+	ОГСЭ.06	Адаптивный язык				5	40	40	38	2		40																			
+	ОГСЭ.07	История и культура дагатов				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																			
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							556	556	528		28	414	142																		
+	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																			
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга				5	40	40	38		2	40																			

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля				Итого акад. часов						Объем ОП		Курс 1												Курс 2										
			Экзам мен	Зачет	Зачет с оп.	КР	Экспе ртное	По плану	С преп.	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТТ								
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			4*		48	48	48			48																									
+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	3*				48	48	44		4	48																									
+	ОП.08	Охрана труда			4*		48	48	48			48																									
+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			4		68	68	68			68																									
+	ОП.11	Приготовление блюд кухни народов мира	4				66	66	60		6		66																								
+	ОПЦ.12	Освоение цифровых навыков для выполнения профессиональных задач	3*				56	56	54		2		56																								
ПЦ.Профессиональный цикл							1754	1754	1660	16	78	1226	528																								
+	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	444		44		254	254	248		6	150	104																								
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4*				36	36	34		2	20	16																								
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4*				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			4*		72	72	72				72																								
+	ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			4*		108	108	108			108																									
+	ПМ.01.ЭК	Экзамен квалификационный	4*				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	444		44		246	246	238	2	6	214	32																								
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4*				48	48	46		2	32	16																								
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4*				52	52	48	2	2	36	16																								
+	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			4*		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			4*		108	108	108			108																									
+	ПМ.02.ЭК	Экзамен квалификационный	4*				2	2			2	2																									

Курс 2												Курс 3																			
Семестр 3								Семестр 4								Семестр 5								Семестр 6							
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	Патр	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	Патр	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	Патр	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	Патр
								48	22		26																				
48	8		36				4																								
								48	22		26																				
								68	20		48																				
								66	10		50				6																
56			54				2																								
212			200			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																
								36			36																				
								108			108																				
								2						2																	

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля				Итого акад. часов						Объём ОП		Курс 1												Семестр 2																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
			Экз. мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	По плану	С преп.	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЭ	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЭ	СР	ПАТТ																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
+	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	555		55			206	206	188		18	154	52																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											

Курс 2														Курс 3																	
Семестр 3							Семестр 4							Семестр 5							Семестр 6										
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПЛАТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПЛАТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПЛАТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПЛАТ
																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 ПТССС СПО '43.02.15 2025.рй', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2025

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля				Итого акад. часов						Объем ОП		Курс 1												Семестр 2					
			Экз мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Эксперт ное	По плану	С переп.	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТТ			
-	-	-																														
+	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	666		66		250	250	234	8	8	182	68																			
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6*				52	52	46	4	2	36	16																			
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6*				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			6*		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				6*	72	72	72			72																				
+	ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный	6*				4	4			4	4																				
+	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	66		66	6	212	212	204		8	154	58																			
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	6*			6	64	64	60		4	42	22																			
+	УП.06.01	Учебная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			6*		72	72	72			36	36																			
+	ПП.06.01	Производственная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			6*		72	72	72			72																				
+	ПМ.06.ЭК	Экзамен квалификационный	6*				4	4			4	4																				
+	ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"	33		33		212	212	200	2	10	202	10																			
+	МДК.07.01	Теоретические основы выполнения работ по профессии "Повар"	3*				62	62	56	2	4	52	10																			
+	УП.07.01	Учебная практика по ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар)			3*		72	72	72			72																				
+	ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар)			3*		72	72	72			72																				
+	ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	3*				6	6			6	6																				
+	ПМ.08	Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания	66		66		176	176	168		8	4	172																			
+	МДК.08.01	Основы организации и ведения процессов приготовления лечебного питания	6*				64	64	60		4		64																			
+	УП.08.01	Учебная практика по ПМ.08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания			6*		36	36	36				36																			

* формы контроля, используемые в комплексных

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15 2025.rlx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2025

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля				Итого акад. часов				Объём ОП		Курс 1												Семестр 2						
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Эксперт ное	По плану	С преп.	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАтт		
+	ПП.08.01	Производственная практика по ПМ.08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания			6*		72	72	72				72																		
+	ПМ.08.ЭК	Экзамен квалификационный	6*				4	4				4																			
+	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)		8																											
ГИА.Государственная итоговая аттестация																															
+	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы					216	216	216			216																			
+	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы					144	144	144			144																			
+	ГИА.03	Подготовка к государственному экзамену					36	36	36				36																		
+	ГИА.04	Проведение государственных экзаменов					36	36	36				36																		

* формы контроля, используемые в комплексных

Курс 3

Семестр 6

10 из 10

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	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.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	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.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