Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гриб Владислав Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 22.11.2026 11:59:12
Уникальный программный ключ:
637517d24e103c3db032acf37e839d98ec1c5bb2f5eb89c29abfcd7f4b985447

Образовательное частное учреждение высшего образования

«МОСКОВСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.С. ГРИБОЕДОВА»

(ИМПЭ им. А.С. Грибоедова)

Принят Ученым советом
(протокол № 4 от 20.02.2026)

«Утверждаю»
Ректор ИМПЭ им. А.С. Грибоедова
_____ В. В. Гриб
«20» февраля 2026г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена профессионального образования

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Год начала подготовки: 2026

Форма обучения: очная

Учебный год: 2026-2027

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

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

Уровень образования, необходимый для приема на обучение: основное общее образование

Основной	Виды 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
+	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
+	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
+	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Основной	Освоение профессий рабочих, должностей служащих:
+	Повар

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов						Курс 1																	
														Семестр 1										Семестр 2								
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Трудоемкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАтт	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4464	4464	3390	3390	894	180																		
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл								538	538	417	417	103	18																		
+	ОГСЭ.01	Основы философии		2				68	68	51	51	17																			
+	ОГСЭ.02	История		1				68	68	52	52	16																			
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	5					166	166	118	118	30	18																		
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		1234	5			168	168	144	144	24																			
+	ОГСЭ.05	Психология общения		3				68	68	52	52	16																			
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл								212	212	128	128	66	18																		
+	ЕН.01	Химия		2				144	144	85	85	59																			
+	ЕН.02	Математика	1					68	68	43	43	7	18																		
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл								936	936	690	690	228	18																		
+	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания		1				48	48	39	39	9																			
+	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль		1				63	63	26	26	37																			
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания		2				71	71	60	60	11																			
+	ОПЦ.04	Организация производства и обслуживания		3				90	90	78	78	12																			
+	ОПЦ.05	Санитария и гигиена питания		4				68	68	51	51	17																			
+	ОПЦ.06	Основы экономики, менеджмента		5				78	78	66	66	12																			
+	ОПЦ.07	Охрана труда		2				68	68	34	34	34																			
+	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности		2				68	68	68	68																				
+	ОПЦ.09	Метрология и стандартизация		5				108	108	77	77	31																			
+	ОПЦ.10	Товароведение продовольственных товаров	6					90	90	67	67	5	18																		
+	ОПЦ.11	Технология приготовления блюд		3				54	54	39	39	15																			
+	ОПЦ.12	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд национальной и зарубежной кухни		4			4	130	130	85	85	45																			
ПЦ.Профессиональный цикл								2562	2562	2155	2155	281	126																		
+	ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	11		11			310	**310**	**265**	**265**	**27**	**18**																		
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1					166	166	121	121	27	18																		
+	УП.01.01	Учебная практика			1*			72	72	72	72																				
+	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)			1*			72	72	72	72																				
+	ПМ.01.01(К)	*Экзамен по модулю*	*1*																												
+	ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**222**		**22**		**2**	392	**392**	343	**343**	**13**	**36**																		
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**2**				2	92	92	72	72	2	18																		
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2					84	84	55	55	11	18																		
+	УП.02.01	Учебная практика			2*			72	72	72	72																				
+	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)			2*			144	144	144	144																				
+	ПМ.02.01(К)	*Экзамен по модулю*	*2*																												
+	ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	33	**3**	33		**3**	354	**354**	278	278	58	**18**																		
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		3			3	112	112	65	65	47																			

Курс 2																		Курс 3																	
Семестр 3									Семестр 4									Семестр 5									Семестр 6								
Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт
648	503	503	132	13	350	8	109	36	864	683	683	172	51	452	8	145	36	630	499	499	132		363	4	113	18	864	683	683	172		503	8	145	36
130	104	104	28		76		26		150	119	119	36		83		31		132	104	104	28		76		28		58	51	51	2		49		7	
									68	51	51	34		17		17																			
68	52	52	26		26		16																												
36	26	26			26		10		48	34	34			34		14		28	26	26			26		2		20	17	17			17		3	
26	26	26	2		24				34	34	34	2		32				36	26	26	2		24		10		38	34	34	2		32		4	
																		68	52	52	26		26		16										
68	43	43	13		26	4	7	18	144	85	85	34	34	17		59																		
									144	85	85	34	34	17		59																		
68	43	43	13		26	4	7	18																											
140	91	91	39	13	39		49		178	136	136	51	17	68		42		144	117	117	52		65		27		198	136	136	51		85		62	
48	39	39	13	13	13		9																												
63	26	26	13		13		37																												
29	26	26	13		13		3		42	34	34	17		17		8																		
																		90	78	78	39		39		12										
																											68	51	51	17		34		17	
									68	34	34	17		17		34																			
									68	68	68	17	17	34																					
																		54	39	39	13		26		15										
																											130	85	85	34		51		45	
310	265	265	52		209	4	27	18	392	343	343	51		284	8	13	36	354	278	278	52		222	4	58	18	608	496	496	119		369	8	76	36

310	**265**	**265**	**52**		**209**	**4**	**27**	**18**									
166	121	121	52		65	4	27	18									
72	72	72			72												
72	72	72			72												
									392	**343**	**343**	**51**		**284**	**8**	**13**	**36**
									92	72	72	34		34	4	2	18
									84	55	55	17		34	4	11	18
									72	72	72			72			
									144	144	144			144			

Курс 4																		Закреп ленная
Семестр 7									Семестр 8									
Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Код
630	519	519	112		403	4	93	18	828	503	503	108		387	8	289	36	
68	39	39	2		33	4	11	18										
																		20
																		20
34	15	15			11	4	1	18										20
34	24	24	2		22		10											27
																		20
																		20
																		20
186	143	143	66		77		43		90	67	67	27		36	4	5	18	
																		48
																		48
																		48
																		48
																		48
78	66	66	33		33		12											55
																		20
																		20
108	77	77	33		44		31											48
									90	67	67	27		36	4	5	18	48
																		48
																		48
376	337	337	44		293		39		522	436	436	81		351	4	68	18	
																		48
																		48
																		48
																		48
																		48
																		48
																		48
																		48
																		48
																		48
																		48
																		48
																		48

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов						Курс 1																	
														Семестр 1									Семестр 2								
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Трудоемкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАтт	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3					98	98	69	69	11	18																		
+	УП.03.01	Учебная практика			3			72	72	72	72																				
+	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)			3			72	72	72	72																				
+	ПМ.03.01(К)	*Экзамен по модулю*	3																												
+	ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**44**	**4**	**44**			444	**444**	373	373	**53**	**18**																		
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		4				120	120	85	85	35																			
+	МДК.04.02	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	4					108	108	72	72	18	18																		
+	УП.04.01	Учебная практика			4*			72	72	72	72																				
+	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4*			144	144	144	144																				
+	ПМ.04.01(К)	*Экзамен по модулю*	4																												
+	ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**45**	**5**	**55**			344	**344**	286	286	**40**	**18**																		
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента	4					90	90	72	72		18																		
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента		5				146	146	106	106	40																			
+	УП.05.01	Учебная практика			5*			36	36	36	36																				
+	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)			5*			72	72	72	72																				
+	ПМ.05.01(К)	*Экзамен по модулю*	5																												
+	ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала**	**66**		**55**			304	**304**	**259**	**259**	**27**	**18**																		
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	6					196	196	151	151	27	18																		
+	УП.06.01	Учебная практика			5			36	36	36	36																				
+	ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)			5			72	72	72	72																				
+	ПМ.06.01(К)	*Экзамен по модулю*	6																												
+	ПМ.07	**Выполнение работ по профессии Повар**	**6**	**6**	66			270	**270**	207	207	**63**																			
+	МДК.07.01	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции		6				162	162	99	99	63																			
+	УП.07.01	Учебная практика			6			36	36	36	36																				
+	ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)			6			72	72	72	72																				
+	ПМ.07.01(К)	*Квалификационный экзамен*	6																												
+	ПП.01	Производственная практика			6			144	144	144	144																				
ГИА.Государственная итоговая аттестация								216	216			216																			
+	ГИА.01(Г)	Демонстрационный экзамен						216	216			216																			

Курс 2																			Курс 3																		
Семестр 3										Семестр 4									Семестр 5									Семестр 6								
Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт
																											108	72	72	34		34	4	18	18
																											72	72	72			72			
																											144	144	144			144			
																											164	**123**	**123**	**51**		**68**	**4**	**23**	**18**
																											90	72	72	34		34	4		18
																											74	51	51	17		34		23	

Курс 4																			Закрепленная
Семестр 7										Семестр 8									
Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Код	
																		48	
																		48	
																		48	
																		48	
180	**163**	**163**	**22**		**141**		**17**											**48**	
																		48	
72	55	55	22		33		17											48	
36	36	36			36													48	
72	72	72			72													48	
																		48	
196	**174**	**174**	**22**		**152**		**22**		108	**85**	**85**	**36**		**45**	**4**	**5**	**18**	**48**	
88	66	66	22		44		22		108	85	85	36		45	4	5	18	48	
36	36	36			36													48	
72	72	72			72													48	
																		48	
									270	**207**	**207**	**45**		**162**		**63**		**48**	
									162	99	99	45		54		63		48	
									36	36	36			36				48	
									72	72	72			72				48	
																		48	
									144	144	144			144				48	
									216							216			
									216							216		48	