

План одобрен педагогическим советом колледжа
Протокол № 1 от 26.02.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
Профиль СОО: естественно-научный

Кафедра: ППССЗ
Факультет: Мурманский строительный колледж

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: Очная
Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.
Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Бессонова Н.Ю.

20 г.

Подписано цифровой подписью: ГОСУДАРСТВЕННОЕ
АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
"МУРМАНСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ Н.Е.
МОМОТА"
DN: E=nic_kh@roskazna.ru, S=77 Москва, ИИН ЮЛ=7710568760,
ОГРН=1047797019830, STREET="Большой Златоустинский переулок, д. 6,
строение 1", L=г. Москва, C=RU, O=Федеральное казначейство,
CN=Федеральное казначейство
Причина: Я утвердил этот документ
Дата: 15 Октябрь 2026 г. 10:16:23

Год начала подготовки (по учебному плану)
Учебный год
Образовательный стандарт (ФГОС)

2026
2026-2027
№ 1565 от 09.12.2016

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				29 - 5	Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь			26 - 1	Февраль			23 - 1	Март				30 - 5	Апрель			27 - 3	Май				Июнь				29 - 5	Июль			27 - 2	Август				
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		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																У		К	К																			У	У			К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
II															У	У		К	К																		У	У	П	П			К	К	К	К	К	К	К	К	К		
III															У	У		К	К												У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П		К	К	К	К	К	К	К	К	К	
IV							У	У	П	П	П	П	П	П	П	П		К	К								П	П	П	П	П	П	П	П	П					Г	Г	Г	Г	Г	Г	=	=	=	=	=	=	=	=

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение	15 4/6	21 4/6	37 2/6	14 5/6	20 2/6	35 1/6	14 3/6	12 2/6	26 5/6	6 4/6	7 5/6	14 3/6	113 5/6
У	Учебная практика	1	2	3	2	2	4	2	2	4	2		2	13
П	Производственная практика					2	2		9	9	8	10	18	29
Э	Промежуточная аттестация	2/6	2/6	4/6	1/6	4/6	5/6	3/6	4/6	1 1/6	2/6	1/6	3/6	3 1/6
Г	Государственная итоговая аттестация											6	6	6
К	Каникулы	2	9	11	2	8	10	2	9	11	2		2	34
Итого		19	33	52	19	33	52	19	33	52	19	24	43	199
Студентов		25												
Групп		1												

-	-	-	Формы пром. атт.			Итого акад.часов										Объём ОП	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачёт с оц.	КР	Трудо-ёмкость	По плану	Конт. раб.	Лек	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						1476	1476	1332	626	652		54	126	18	438	100%	0%
СОО.Среднее общее образование						1476	1476	1332	626	652		54	126	18	438	1476	
+	ОУП	Обязательные учебные предметы	224	11222222244		1368	1368	1234	574	606		54	116	18	438	1368	
+	ОУП.01	Русский язык	2			72	72	60	30	24		6	6	6	24	72	
+	ОУП.02	Литература		1		108	108	98	52	40		6	10			108	
+	ОУП.04	Иностранный язык		4		108	108	98		94		4	10		94	108	
+	ОУП.03	Математика	4			232	232	202	118	72		12	24	6	42	232	
+	ОУП.05	Информатика		4		108	108	98	14	82		2	10		68	108	
+	ОУП.09	История		2		136	136	124	72	48		4	12		44	136	
+	ОУП.10	Обществознание		2		72	72	66	38	26		2	6		18	72	
+	ОУП.11	География		1		72	72	66	32	32		2	6		16	72	
+	ОУП.06	Физика		2		72	72	60	40	14		6	12		8	72	
+	ОУП.07	Химия	2			144	144	124	86	30		8	14	6	20	144	
+	ОУП.08	Биология		2		72	72	66	60	4		2	6		4	72	
+	ОУП.12	Физическая культура		2		72	72	72	12	60					52	72	
+	ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины		2		68	68	68	20	48					48	68	
+	ОУП.14	Индивидуальный проект		2		32	32	32		32						32	
+	ДУП	Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору		36		108	108	98	52	46			10			108	
+	ДУП.01	Эстетика и дизайн в оформлении блюд		3		62	62	56	28	28			6			62	
+	ДУП.02	Особенности региональной кухни		6		46	46	42	24	18			4			46	
+	КВ	Курсы по выбору															
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						4464	4464	3734	1186	2370	58	120	418	312	1028	2826	1638
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл						340	340	300	72	222		6	40		198	340	
+	ОГСЭ.01	Основы философии		5		36	36	34	28	4		2	2			36	
+	ОГСЭ.02	История		3		60	60	50	44	4		2	10		4	60	
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		5		48	48	46		44		2	2		34	48	
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		8		196	196	170		170			26		160	196	
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл						182	182	140	98	28		14	36	6	28	182	
+	ЕН.01	Химия	4			134	134	100	66	24		10	28	6	24	134	
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования		2		48	48	40	32	4		4	8		4	48	
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл						720	720	586	332	216		38	116	18	94	574	146
+	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		4		86	86	76	42	28		6	10		18	66	20
+	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		2		100	100	84	54	26		4	16			46	54
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	1			108	108	86	54	26		6	16	6		76	32
+	ОПЦ.04	Организация обслуживания	5			88	88	64	28	30		6	18	6		88	
+	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	5			104	104	82	54	22		6	16	6	16	64	40
+	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности		6		52	52	40	34	4		2	12			52	
+	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		8		56	56	44	20	22		2	12		22	56	
+	ОПЦ.08	Охрана труда		4		42	42	38	26	10		2	4		10	42	

План Учебный план ППССЗ СПО '3761-11_43.02.15 Поварское и кондитерское дело_07.05.2026.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2026

Курс 1																Курс 2															
Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3								Семестр 4							
Итого	Конт. раб.	Лек	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Конт. раб.	Лек	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Конт. раб.	Лек	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Конт. раб.	Лек	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТТ
346	320	170	140		10	26		620	556	292	238		26	52	12	260	236	108	118		10	24		204	178	32	138		8	20	6
346	320	170	140		10	26		620	556	292	238		26	52	12	260	236	108	118		10	24		204	178	32	138		8	20	6
346	320	170	140		10	26		574	516	272	218		26	46	12	244	220	100	110		10	24		204	178	32	138		8	20	6
								72	60	30	24		6	6	6																
108	98	52	40		6	10																									
																36	34		32		2	2		72	64		62		2	8	
																146	134	86	42		6	12		86	68	32	30		6	12	6
																62	52	14	36		2	10		46	46		46				
								136	124	72	48		4	12																	
28	26	18	8			2		44	40	20	18		2	4																	
72	66	32	32		2	6																									
								72	60	40	14		6	12																	
82	74	52	20		2	8		62	50	34	10		6	6	6																
								72	66	60	4		2	6																	
26	26	6	20					46	46	6	40																				
30	30	10	20					38	38	10	28																				
								32	32		32																				
								46	40	20	20			6		16	16	8	8												
								46	40	20	20			6		16	16	8	8												
266	204	112	80		12	50	12	244	220	98	112		10	24		352	296	134	152		10	50	6	696	604	262	304	12	26	74	18
																96	84	44	38		2	12		34	32		32			2	
																60	50	44	4		2	10									
																36	34		34			2		34	32		32			2	
								48	40	32	4		4	8										134	100	66	24		10	28	6
																								134	100	66	24		10	28	6
								48	40	32	4		4	8																	
108	86	54	26		6	16	6	124	108	66	36		6	16										104	90	56	28		6	14	
								24	24	12	10		2											62	52	30	18		4	10	
								100	84	54	26		4	16																	
108	86	54	26		6	16	6																								
																								42	38	26	10		2	4	

План Учебный план ППССЗ СПО '3761-11_43.02.15 Поварское и кондитерское дело_07.05.2026.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2026

Курс 3																Курс 4															
Семестр 5								Семестр 6								Семестр 7								Семестр 8							
Итого	Конт. раб.	Лек	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Конт. раб.	Лек	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Конт. раб.	Лек	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Конт. раб.	Лек	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТТ
								46	42	24	18			4																	
								46	42	24	18			4																	
								46	42	24	18			4																	
								46	42	24	18			4																	
612	514	214	274		26	80	18	818	740	176	544		20	54	24	612	560	104	418	30	8	40	12	864	596	86	486	16	8	46	222
116	104	28	72		4	12		32	30		30			2		32	24		24			8		30	26		26			4	
36	34	28	4		2	2																									
48	46		44		2	2																									
32	24		24			8		32	30		30			2		32	24		24			8		30	26		26			4	
240	190	94	82		14	38	12	88	68	42	22		4	20										56	44	20	22		2	12	
88	64	28	30		6	18	6																								
104	82	54	22		6	16	6																								
								52	40	34	4		2	12																	
																								56	44	20	22		2	12	

-	-	-	Формы пром. атт.			Итого акад. часов										Объём ОП	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачёт с оц.	КР	Трудо-ёмкость	По плану	Конт. раб.	Лек	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть
+	ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности		6		84	84	72	20	48		4	12		28	84	
ПЦ.Профессиональный цикл						3006	3006	2708	684	1904	58	62	226	72	708	1514	1492
+	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1	12		230	230	190	58	126		6	34	6		108	122
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		1		50	50	34	26	6		2	16			32	18
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1			72	72	48	32	12		4	18	6		40	32
+	УП.01.01	Учебная практика. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий		2		108	108	108		108						36	72
+	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	334	4	422	422	372	130	222	12	8	44	6	160	252	170
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		3		46	46	38	30	6		2	8			34	12
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4		4	232	232	190	100	72	12	6	36	6	88	74	158
+	УП.02.01	Учебная практика. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3		72	72	72		72						72	
+	ПП.02.01	Производственная практика. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4		72	72	72		72					72	72	
+	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	5	456		450	450	418	104	304		10	26	6	146	206	244
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		4		40	40	36	24	10		2	4		26	32	8
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5			158	158	130	80	42		8	22	6	48	66	92
+	УП.03.01	Учебная практика. Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5		72	72	72		72						72	
+	ПП.03.01	Производственная практика. Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6*		180	180	180		180					72	36	144
+	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	8	78	8	532	532	490	66	400	16	8	36	6	148	532	

План Учебный план ППССЗ СПО '3761-11_43.02.15 Поварское и кондитерское дело_07.05.2026.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2026

[illegible]

План Учебный план ППССЗ СПО '3761-11_43.02.15 Поварское и кондитерское дело_07.05.2026.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2026

Курс 3																Курс 4															
Семестр 5								Семестр 6								Семестр 7								Семестр 8							
Итого	Конт. раб.	Лек	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Конт. раб.	Лек	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Конт. раб.	Лек	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Конт. раб.	Лек	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТТ
48	44	12	30		2	4		36	28	8	18		2	8																	
256	220	92	120		8	30	6	698	642	134	492		16	32	24	580	536	104	394	30	8	32	12	562	526	66	438	16	6	30	6
200	176	62	108		6	18	6	180	180		180																				
128	104	62	36		6	18	6																								
72	72		72																												
								180	180		180																				
																240	224	32	190		2	16		292	266	34	210	16	6	20	6

План Учебный план ППССЗ СПО '3761-11_43.02.15 Поварское и кондитерское дело_07.05.2026.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2026

-	-	-	Формы пром. атт.			Итого акад. часов										Объём ОП	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет с оц.	КР	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	Лек	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		7		60	60	44	32	10		2	16		24	60	
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	8		8	112	112	86	34	30	16	6	20	6	52	112	
+	ПП.04.01	Производственная практика. Приготовление холодных и горячих десертов, напитков		8		360	360	360		360					72	360	
+	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	56		340	340	310	92	210		8	24	6	130	196	144
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		5		56	56	44	30	12		2	12		36	50	6
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6			140	140	122	62	54		6	12	6	58	74	66
+	ПП.05.01	Производственная практика. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6		144	144	144		144					36	72	72
+	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	7	788	7	532	532	500	104	360	30	6	26	6	124	220	312
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	7	7	7	154	154	132	72	24	30	6	16	6	64	96	58
+	МДК.06.02	Разработка блюд согласно требованиям ДЭ		8		90	90	80	32	48			10		24	88	2
+	ПП.06.01	Производственная практика. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		8*		288	288	288		288					36	36	252
+	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	44	4		188	188	160	58	96		6	16	12			188
+	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии Повар	4			110	110	88	58	24		6	16	6			110
+	УП.07.01	Учебная практика (Выполнение работ по профессии Повар)		4		72	72	72		72							72
+	ПМ.07.01(К)	<i>Квалификационный экзамен по профессии Повар</i>	4			6	6							6			6
+	ПМ.08	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	66	6		156	156	130	36	90		4	14	12			156
+	МДК.08.01	Выполнение работ по профессии Кондитер	6			78	78	58	36	18		4	14	6			78
+	УП.08.01	Учебная практика (Выполнение работ по профессии Кондитер)		6		72	72	72		72							72
+	ПМ.08.01(К)	<i>Квалификационный экзамен по профессии Кондитер</i>	6			6	6							6			6
+	ПМ.09	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Пекарь)	67	7		156	156	138	36	96		6	6	12			156
+	МДК.09.01	Выполнение работ по профессии Пекарь	6			78	78	66	36	24		6	6	6			78
+	УП.09.01	Учебная практика (Выполнение работ по профессии Пекарь)		7		72	72	72		72							72

[illegible]

План Учебный план ППССЗ СПО '3761-11_43.02.15 Поварское и кондитерское дело_07.05.2026.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2026

[illegible]

-	-	-	Формы пром. атт.			Итого акад. часов										Объём ОП	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет с оц.	КР	Трудоемкость	По плану	Конт. раб.	Лек	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть
+	ПМ.09.01(К)	Квалификационный экзамен по профессии Пекарь	7			6	6							6			6
ГИА.Государственная итоговая аттестация						216	216							216		216	
+	ГИА.01	Государственная итоговая аттестация				216	216							216		216	

План Учебный план ППССЗ СПО '3761-11_43.02.15 Поварское и кондитерское дело_07.05.2026.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2026

Курс 1																Курс 2															
Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3								Семестр 4							
Итого	Конт. раб.	Лек	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Конт. раб.	Лек	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Конт. раб.	Лек	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Конт. раб.	Лек	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТТ

План Учебный план ППССЗ СПО '3761-11_43.02.15 Поварское и кондитерское дело_07.05.2026.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2026

Курс 3																Курс 4															
Семестр 5								Семестр 6								Семестр 7								Семестр 8							
Итого	Конт. раб.	Лек	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Конт. раб.	Лек	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Конт. раб.	Лек	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Конт. раб.	Лек	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТТ
																6							6								
																								216							216
																								216							216