

Министерство образования и науки Мурманской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Мурманский строительный колледж имени Н.Е. Момота"

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен научно-методическим советом вуза
Протокол № 1 от 01.03.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего
профессионального образования

43.01.09

Направление 43.01.09 Повар, кондитер
Профиль СОО: технологический

Кафедра: ППКРС

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

Год начала подготовки (по учебному плану)	2023
Учебный год	2023-2024
Образовательный стандарт (ФГОС)	№ 1569 от 09.12.2016

Основной	Виды деятельности
+	приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
+	приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
+	приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
+	приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
+	приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

СОГЛАСОВАНО

Директор _____ / Милиев В.А./

Подписано цифровой подписью: ГОСУДАРСТВЕННОЕ
АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
"МУРМАНСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ Н.Е.
МОМОТА"
DN: E=rus_k@roskazna.ru, S=77 Москва, ИНН ЮЛ=7710569760,
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. 10:06:41

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	у		к	к																		у	п	п			к	к	к	к	к	к	к	к	к			
																	э																					у	п	п			к	к	к	к	к	к	к	к			
II															у	у		к	к																		у	у	у	у			к	к	к	к	к	к	к	к	к		
III											у	у	у	п	п	п		к	к																		у	у	п	п	п			к	к	к	к	к	к	к	к	к	
IV							п	п	п	п	п	п	п	п	п			к	к								у	у	у	у	у	п	п	п	п	п	п	п															
																											у	у	у	у	у	п	п	п	п	п	п	п															
																																										</											

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	14 5/6	20 3/6	35 2/6	14 5/6	19 4/6	34 3/6	10 3/6	18 2/6	28 5/6	6 4/6	6 4/6	13 2/6	112
У	Учебная практика	2	1	3	2	4	6	3	2	5		5	5	19
П	Производственная практика		2	2				3	3	6	10	10	20	28
Э	Промежуточная аттестация	1/6	3/6	4/6	1/6	2/6	3/6	3/6	4/6	1 1/6	2/6	2/6	4/6	3
Г	Государственная итоговая аттестация											2	2	2
К	Каникулы	2	9	11	2	9	11	2	9	11	2		2	35
Итого		19	33	52	19	33	52	19	33	52	19	24	43	199
Студентов											25			
Групп											1			

План Учебный план ППКРС СПО '0531-11 Повар, кондитер_01.07.2026.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2023

-	-	-	Формы пром. атт.		Итого акад.часов								Объём ОП		Курс 1														
															Семестр 1							Семестр 2							
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет с оц.	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	Лек	Пр	Конс	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Конт. раб.	Лек	Пр	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Конт. раб.	Лек	Пр	Конс	СР	ПАТТ
ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ					2162	2162	2144	1308	744	92		18		100%	0%	384	384	248	126	10			502	502	311	173	18		
+	ОУП	Обязательные учебные предметы	445	11122 22344 45566	2162	2162	2144	1308	744	92		18		2162		384	384	248	126	10			502	502	311	173	18		
+	ОУП.01	Русский язык	4	2	168	168	162	82	66	14		6		168		20	20	10	8	2			30	30	16	12	2		
+	ОУП.02	Литература		25	183	183	183	173		10				183		26	26	24		2			37	37	35		2		
+	ОУП.03	Иностранный язык		16	183	183	183		171	12				183		28	28		26	2			37	37		35	2		
+	ОУП.04	Математика	4		248	248	242	204	24	14		6		248		66	66	58	6	2			42	42	34	6	2		
+	ОУП.05	История		14	175	175	175	125	46	4				175		52	52	40	12				50	50	36	12	2		
+	ОУП.06	Информатика		4	148	148	148	52	92	4				148									40	40	22	16	2		
+	ОУП.07	Химия	5	1	286	286	280	220	46	14		6		286		56	56	50	4	2			72	72	54	16	2		
+	ОУП.08	Биология		24	135	135	135	123	8	4				135									62	62	56	4	2		
+	ОУП.09	Обществознание		7	141	141	141	115	22	4				141															
+	ОУП.10	Физика		2	120	120	120	94	24	2				120		78	78	64	14				42	42	30	10	2		
+	ОУП.11	География		6	76	76	76	64	8	4				76															
+	ОУП.12	Физическая культура		5	175	175	175	4	167	4				175		48	48	2	46				40	40		40			
+	ОУП.13	Основы безопасности жизнедеятельности		3	74	74	74	52	20	2				74									40	40	28	12			
+	ИП	Индивидуальный проект			50	50	50		50					50		10	10		10				10	10		10			
+	ДУП	Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору																											
+	КВ	Курсы по выбору																											
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА					3742	3742	3250	922	2214	114	402	90	674	3704	38	228	194	70	118	6	28	6	362	310	130	166	14	34	18
ОП.Общепрофессиональный цикл					638	638	530	260	236	34	96	12		638		90	70	38	28	4	14	6	112	92	58	26	8	14	6
+	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		3	68	68	58	38	18	2	10			68															
+	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	1		90	90	70	38	28	4	14	6		90		90	70	38	28	4	14	6							
+	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2		112	112	92	58	26	8	14	6		112									112	92	58	26	8	14	6
+	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		8	86	86	68	28	34	6	18			86															
+	ОП.05	Основы калькуляции и учета		7	44	44	44	32	10	2				44															
+	ОП.06	Охрана труда		4	56	56	44	26	16	2	12			56															
+	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8	50	50	40		36	4	10			50															
+	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности-		6	42	42	38	18	18	2	4			42															
+	ОП.09	Физическая культура		8	54	54	44	2	38	4	10			54															
+	ОП.10	Цифровой модуль		6	36	36	32	20	12		4			36															
П.Профессиональный цикл					3032	3032	2720	662	1978	80	234	78	674	2994	38	138	124	32	90	2	14		250	218	72	140	6	20	12
+	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	22	122	388	388	342	104	230	8	34	12	100	388		138	124	32	90	2	14		250	218	72	140	6	20	12
+	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		1	66	66	52	32	18	2	14		28	66		66	52	32	18	2	14								
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2		136	136	110	72	32	6	20	6		136									136	110	72	32	6	20	6
+	УП.01	Учебная практика		2*	108	108	108		108				72	108		72	72		72				36	36		36			
+	ПП.01.01	Производственная практика		2*	72	72	72		72					72									72	72		72			
+	ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	2		6	6						6		6									6						6

План Учебный план ППКРС СПО '0531-11 Повар, кондитер_01.07.2026.rlx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2023

[illegible]

План Учебный план ППКРС СПО '0531-11 Повар, кондитер_01.07.2026.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2023

[illegible]

План Учебный план ППКРС СПО '0531-11 Повар, кондитер_01.07.2026.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2023

-	-		Формы пром. атт.		Итого акад.часов								Объём ОП		Курс 1															
															Семестр 1								Семестр 2							
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет с оц.	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	Лек	Пр	Конс	СР	ПАТт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Конт. раб.	Лек	Пр	Конс	СР	ПАТт	Итого	Конт. раб.	Лек	Пр	Конс	СР	ПАТт	
+	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	355	45	649	649	570	138	418	14	61	18		649																
+	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3		72	72	50	30	16	4	16	6		72																
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5		247	247	196	108	78	10	45	6		247																
+	УП.02	Учебная практика		4	216	216	216		216					216																
+	ПП.02.01	Производственная практика		5*	108	108	108		108					108																
+	ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю	5		6	6						6		6																
+	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	66	556	363	363	326	88	226	12	25	12		363																
+	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5	55	55	46	32	10	4	9			55																
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6		122	122	100	56	36	8	16	6		122																
+	УП.03	Учебная практика		5*	72	72	72		72					72																
+	ПП.03	Производственная практика		6	108	108	108		108					108																
+	ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю	6		6	6						6		6																
+	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	67	567	394	394	350	80	260	10	32	12	34	356	38															
+	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		5	52	52	42	32	8	2	10		34	14	38															
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6		120	120	92	48	36	8	22	6		120																
+	УП.04.01	Учебная практика		6*	72	72	72		72					72																
+	ПП.04.01	Производственная практика		7*	144	144	144		144					144																
+	ПМ.04.01(К)	Квалификационный экзамен по профессии Повар	7		6	6						6		6																
+	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	88	688	848	848	802	182	594	26	34	12	540	848																
+	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6	38	38	36	26	6	4	2			38																
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8		264	264	226	156	48	22	32	6		264																
+	УП.05.01	Учебная практика		8*	180	180	180		180				180	180																
+	ПП.05.01	Производственная практика		8*	360	360	360		360				360	360																
+	ПМ.05.01(К)	Квалификационный экзамен по профессии Кондитер	8		6	6						6		6																
+	ПМ.06	Выполнение работ по профессии Пекарь	67	667	390	390	330	70	250	10	48	12		390																

План Учебный план ППКРС СПО '0531-11 Повар, кондитер_01.07.2026.rlx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2023

Курс 2														Курс 3													
Семестр 3							Семестр 4							Семестр 5							Семестр 6						
Итого	Конт. раб.	Лек	Пр	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Конт. раб.	Лек	Пр	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Конт. раб.	Лек	Пр	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Конт. раб.	Лек	Пр	Конс	СР	ПАТТ
144	122	30	88	4	16	6	303	272	80	186	6	31		202	176	28	144	4	14	12							
72	50	30	16	4	16	6																					
							159	128	80	42	6	31		88	68	28	36	4	14	6							
72	72		72				144	144		144																	
														108	108		108										
														6						6							
														127	118	32	82	4	9		236	208	56	144	8	16	12
														55	46	32	10	4	9								
																					122	100	56	36	8	16	6
														72	72		72										
																					108	108		108			
																					6					6	
														132	116	56	56	4	16		112	90	24	60	6	16	6
														52	42	32	8	2	10								
														44	38	24	12	2	6		76	54	24	24	6	16	6
														36	36		36				36	36		36			
																					60	58	46	6	6	2	
																					38	36	26	6	4	2	
																					22	22	20		2		
																					168	114	70	34	10	48	6

План Учебный план ППКРС СПО '0531-11 Повар, кондитер_01.07.2026.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2023

[illegible]

План Учебный план ППКРС СПО '0531-11 Повар, кондитер_01.07.2026.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2023

[illegible]

План Учебный план ППКРС СПО '0531-11 Повар, кондитер_01.07.2026.rlx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2023

Курс 2														Курс 3													
Семестр 3							Семестр 4							Семестр 5							Семестр 6						
Итого	Конт. раб.	Лек	Пр	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Конт. раб.	Лек	Пр	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Конт. раб.	Лек	Пр	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Конт. раб.	Лек	Пр	Конс	СР	ПАТТ
																					34	28	20	4	4	6	
																					98	86	50	30	6	6	6
																					36					36	

План Учебный план ППКРС СПО '0531-11 Повар, кондитер_01.07.2026.rlx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2023

Курс 4														Закрепленная кафедра	
Семестр 7							Семестр 8							Код	Наименование
Итого	Конт. раб.	Лек	Пр	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Конт. раб.	Лек	Пр	Конс	СР	ПАТТ		
														2	ППКРС
														2	ППКРС
														2	ППКРС
216	216		216											2	ППКРС
6						6								2	ППКРС
							72					72			
							72					72		2	ППКРС

Индекс	Содержание
--------	------------