

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен педагогическим советом колледжа
Протокол № 1 от 26.02.2026

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: 2 г. 10 м.
Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование
Виды деятельности
приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Год начала подготовки (по учебному плану)	2026
Учебный год	2026-2027
Образовательный стандарт (ФГОС)	№ 1569 от 09.12.2016

СОГЛАСОВАНО

Директор _____ / Бессонова Н.Ю./

Подписано цифровой подписью: ГОСУДАРСТВЕННОЕ
АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
"МУРМАНСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ Н.Е.
МОМОТА"
DN: E=ic.k@profoskaza.ru, S=77 Москва, ИНН ЮЛ=7710568760,
ОГРН=1047797019830, STREET="Большой Златоустинский переулок, д. 6,
строение 1", L=г. Москва, C=RU, O=Федеральное казначейство,
OU=Федеральное казначейство
Причина: Я утвердил этот документ
Дата: 15 Октябрь 2026 г. 10:07:12

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	У	У			К	К	К	К	К	К	К	К	К				
II															У	У		К	К																		У	У	У						К	К	К	К	К	К	К	К	К	
III							У	У	У	У	У	У	П	П	П	П		К	К								У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П															

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	
	Теоретическое обучение	14 4/6	20 3/6	35 1/6	14 5/6	17 4/6	32 3/6	6 3/6	6 4/6	13 1/6	80 5/6
У	Учебная практика	2	3	5	2	3	5	6	1	7	17
П	Производственная практика					3	3	4	15	19	22
Э	Промежуточная аттестация	2/6	3/6	5/6	1/6	2/6	3/6	3/6	2/6	5/6	2 1/6
Г	Государственная итоговая аттестация								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
Студентов		25									
Групп		1									

План Учебный план ППКРС СПО '0561-11 Повар, кондитер_01.07.2026.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2026

-	-	-	Формы пром. атт.			Итого акад.часов										Объём ОП	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет оц.	Оцен ка	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	Лек	Пр	Конс	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	
ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ						1476	1476	1308	610	628	70	150	18		100%	0%	
+	ОУП	Обязательные учебные предметы	122	11222 23445	1113	1368	1368	1210	556	584	70	140	18		1368		
+	ОУП.01	Русский язык	1			72	72	60	30	24	6	6	6		72		
+	ОУП.02	Литература		2		108	108	98	52	42	4	10			108		
+	ОУП.03	Иностранный язык		2		108	108	98		92	6	10			108		
+	ОУП.04	Математика	2		1	232	232	180	114	54	12	46	6		232		
+	ОУП.05	История		3		136	136	118	72	42	4	18			136		
+	ОУП.06	Информатика		4	3	108	108	96	20	72	4	12			108		
+	ОУП.07	Химия	2			144	144	126	88	30	8	12	6		144		
+	ОУП.08	Биология		4		72	72	66	56	4	6	6			72		
+	ОУП.09	Обществознание		5		72	72	66	32	30	4	6			72		
+	ОУП.10	Физика		1		72	72	66	32	24	10	6			72		
+	ОУП.11	География		1		72	72	66	32	28	6	6			72		
+	ОУП.12	Физическая культура		2	1	72	72	70	8	62		2			72		
+	ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины		2	1	68	68	68	20	48					68		
+	ИП	Индивидуальный проект				32	32	32		32					32		
+	ДУП	Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору		34	2	108	108	98	54	44		10			108		
+	ДУП.01	Эстетика и дизайн в оформление блюд		3	2	36	36	36	16	20					36		
+	ДУП.02	Особенности региональной кухни		4		72	72	62	38	24		10			72		
+	КВ	Курсы по выбору															
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						2952	2952	2630	680	1876	74	262	60	206	2340	612	
ОП.Общепрофессиональный цикл						436	436	364	148	194	22	60	12		436		
+	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		3		56	56	44	30	12	2	12			56		
+	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2			60	60	38	16	16	6	16	6		60		
+	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4			60	60	46	30	12	4	8	6		60		
+	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		6		40	40	34	18	14	2	6			40		
+	ОП.05	Основы калькуляции и учета		4		32	32	30	18	10	2	2			32		
+	ОП.06	Охрана труда		2		32	32	28	18	8	2	4			32		
+	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		3		36	36	34		32	2	2			36		
+	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности-		6		42	42	38	18	18	2	4			42		
+	ОП.09	Физическая культура		6	345	78	78	72		72		6			78		
П.Профессиональный цикл						2480	2480	2266	532	1682	52	166	48	206	1868	612	
+	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	12	1	274	274	240	94	138	8	28	6	100	274		
+	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		1		54	54	42	22	18	2	12		28	54		
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1			112	112	90	72	12	6	16	6		112		
+	УП.01	Учебная практика		2	1	108	108	108		108				72	108		

План Учебный план ППКРС СПО '0561-11 Повар, кондитер_01.07.2026.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2026

Курс 1														Курс 2													
Семестр 1							Семестр 2							Семестр 3							Семестр 4						
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
374	328	132	164	32	40	6	602	532	252	260	20	58	12	204	180	88	86	6	24		224	202	106	88	8	22	
374	328	132	164	32	40	6	584	514	244	250	20	58	12	186	162	80	76	6	24		152	140	68	64	8	12	
72	60	30	24	6	6	6																					
							108	98	52	42	4	10															
50	44		40	4	6		58	54		52	2	4															
64	48	24	18	6	16		168	132	90	36	6	30	6														
														136	118	72	42	4	18								
														40	34	8	24	2	6		68	62	12	48	2	6	
							144	126	88	30	8	12	6								72	66	56	4	6	6	
72	66	32	24	10	6																						
72	66	32	28	6	6																						
24	24	4	20				48	46	4	42		2															
20	20	10	10				48	48	10	38																	
							10	10		10				10	10		10				12	12		12			
							18	18	8	10				18	18	8	10				72	62	38	24		10	
							18	18	8	10				18	18	8	10										
																					72	62	38	24		10	
238	204	94	102	8	28	6	262	220	62	148	10	36	6	408	354	122	220	12	48	6	640	574	220	332	22	54	12
							92	66	34	24	8	20	6	114	100	30	66	4	14		114	98	48	44	6	10	6
														56	44	30	12	2	12								
							60	38	16	16	6	16	6														
																					60	46	30	12	4	8	6
																					32	30	18	10	2	2	
							32	28	18	8	2	4															
														36	34		32	2	2								
														22	22		22				22	22		22			
238	204	94	102	8	28	6	170	154	28	124	2	16		294	254	92	154	8	34	6	526	476	172	288	16	44	6
238	204	94	102	8	28	6	36	36		36																	
54	42	22	18	2	12																						
112	90	72	12	6	16	6																					
72	72		72				36	36		36																	

План Учебный план ППКРС СПО '0561-11 Повар, кондитер_01.07.2026.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2026

[illegible]

План Учебный план ППКРС СПО '0561-11 Повар, кондитер_01.07.2026.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2026

-	-	-	Формы пром. атт.			Итого акад. часов										Объём ОП	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет с оц.	Оцен ка	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	Лек	Пр	Конс	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	
+	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	23	2	370	370	330	90	232	8	34	6	22	370		
+	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		2		62	62	46	28	16	2	16			62		
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3			164	164	140	62	72	6	18	6		164		
+	УП.02	Учебная практика		3	2	144	144	144		144				22	144		
+	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4	345	4	494	494	458	80	370	8	30	6		360	134	
+	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		3		58	58	42	30	10	2	16			32	26	
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4			112	112	92	50	36	6	14	6		112		
+	УП.03	Учебная практика		4		72	72	72		72					72		
+	ПП.03	Производственная практика		5*	4	252	252	252		252					144	108	
+	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	55	456	4	532	532	484	108	366	10	36	12	34	388	144	
+	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		4		48	48	40	32	6	2	8		34	48		
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	5		4	154	154	120	76	36	8	28	6		154		
+	УП.04.01	Учебная практика		5*		72	72	72		72					72		
+	ПП.04.01	Производственная практика		6*		252	252	252		252					108	144	
+	ПМ.04.01(К)	Квалификационный экзамен по профессии Повар	5			6	6						6		6		
+	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	666	46	55	620	620	574	136	422	16	34	12		476	144	
+	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		4		42	42	36	24	8	4	6			42		
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6		5	212	212	178	112	54	12	28	6		212		
+	УП.05.01	Учебная практика		6*	5	72	72	72		72					72		
+	ПП.05.01	Производственная практика	6			288	288	288		288					144	144	
+	ПМ.05.01(К)	Квалификационный экзамен по профессии "Кондитер"	6			6	6						6		6		
+	ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Пекарь)	5	45	4	190	190	180	24	154	2	4	6			190	
+	МДК.06.01	Выполнение работ по профессии Пекарь		4		40	40	36	24	10	2	4				40	
+	УП.06.01	Учебная практика		5*	4	144	144	144		144						144	

План Учебный план ППКРС СПО '0561-11 Повар, кондитер_01.07.2026.rlx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2026

Курс 1														Курс 2													
Семестр 1							Семестр 2							Семестр 3							Семестр 4						
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
							134	118	28	88	2	16		236	212	62	144	6	18	6							
							62	46	28	16	2	16															
														164	140	62	72	6	18	6							
							72	72		72				72	72		72										
														58	42	30	10	2	16		292	272	50	216	6	14	6
														58	42	30	10	2	16								
																					112	92	50	36	6	14	6
																					72	72		72			
																					108	108		108			
																					116	96	74	18	4	20	
																					48	40	32	6	2	8	
																					68	56	42	12	2	12	
																					42	36	24	8	4	6	
																					42	36	24	8	4	6	
																					76	72	24	46	2	4	
																					40	36	24	10	2	4	
																					36	36		36			

План Учебный план ППКРС СПО '0561-11 Повар, кондитер_01.07.2026.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2026

[illegible]

План Учебный план ППКРС СПО '0561-11 Повар, кондитер_01.07.2026.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2026

-	-	-	Формы пром. атт.			Итого акад. часов									Объём ОП	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачёт оц.	Оценка	Трудоёмкость	По плану	Конт. раб.	Лек	Пр	Конс	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть
+	ПМ.06.01(К)	Квалификационный экзамен по профессии "Пекарь"	5			6	6						6			6
ГИА.Государственная итоговая аттестация						36	36					36			36	
+	ГИА.01	ГИА в форме ДЭ				36	36					36			36	

План Учебный план ППКРС СПО '0561-11 Повар, кондитер_01.07.2026.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2026

Курс 1														Курс 2													
Семестр 1							Семестр 2							Семестр 3							Семестр 4						
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

Курс 3														Закрепленная кафедра	
Семестр 5							Семестр 6								
Итого	Конт. раб.	Лек	Пр	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Конт. раб.	Лек	Пр	Конс	СР	ПАТТ	Код	Наименование
6						6								2	ППКРС
							36					36			
							36					36		2	ППКРС

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