

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен педагогическим советом колледжа
Протокол № 1 от 01.03.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего
профессионального образования

43.01.09

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)	2024
Учебный год	2024-2025
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: Е=ic.k@rookalpa.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,
CN=Федеральное казначейство
Причина: Я утвердил этот документ
Дата: 15 Октябрь 2026 г. 10:06:52

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	у	у		к	к																		у	у	у			к	к	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	к		
III													у	у	у	п		к	к																		у	у	у	п	п	п			к	к	к	к	к	к	к	к	к
IV							п	п	п	п	п	п	п	п	п	п		к	к								у	у	у	у	у	п	п	п	п	п	п	п	п					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	12 5/6	20 4/6	33 3/6	14 5/6	19 5/6	34 4/6	12 3/6	17 4/6	30 1/6	6 4/6	6 4/6	13 2/6	111 4/6
У	Учебная практика	4	3	7	2	4	6	3	3	6		5	5	24
П	Производственная практика							1	3	4	10	10	20	24
Э	Промежуточная аттестация	1/6	2/6	3/6	1/6	1/6	2/6	3/6	2/6	5/6	2/6	2/6	4/6	2 2/6
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 '0541-11 Повар, кондитер_01.07.2026.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2024

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.		Итого акад.часов								Объём ОП		Курс 1														
			Экза мен	Зачёт с оц.	Трудо- ёмкость	По плану	Конт. раб.	Лек	Пр	Конс	СР	ПАТт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1							Семестр 2						
																Итого	Конт. раб.	Лек	Пр	Конс	СР	ПАТт	Итого	Конт. раб.	Лек	Пр	Конс	СР	ПАТт
ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ					2162	2162	2144	1290	744	110		18		100%	0%	312	312	188	114	10			502	502	301	179	22		
+	ОУП	Обязательные учебные предметы	455	111222234445566	2162	2162	2144	1290	744	110		18		2162		312	312	188	114	10			502	502	301	179	22		
+	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	5		248	248	242	194	24	24		6		248									36	36	26	6	4		
+	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	214	46	20		6		286		56	56	48	4	4			72	72	52	16	4		
+	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	62	8	6				76															
+	ОУП.12	Физическая культура		5	175	175	175	4	167	4				175		42	42	2	40				46	46		46			
+	ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины		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	3276	886	2278	112	400	66	134	3704	38	300	258	64	188	6	36	6	362	310	130	166	14	40	12
ОП.Общепрофессиональный цикл					603	603	488	234	222	32	103	12		603		88	62	32	26	4	20	6	114	92	58	26	8	16	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		88	88	62	32	26	4	20	6		88		88	62	32	26	4	20	6							
+	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2		114	114	92	58	26	8	16	6		114									114	92	58	26	8	16	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	57	57	44	26	16	2	13			57															
+	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	42	2	38	2	12			54															
П.Профессиональный цикл					3067	3067	2788	652	2056	80	225	54	134	3029	38	212	196	32	162	2	16		248	218	72	140	6	24	6
+	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2	12	460	460	414	104	302	8	40	6	100	460		212	196	32	162	2	16		248	218	72	140	6	24	6
+	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		1	68	68	52	32	18	2	16		28	68		68	52	32	18	2	16								
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2	140	140	110	72	32	6	24	6		140									140	110	72	32	6	24	6
+	УП.01	Учебная практика		2	252	252	252		252				72	252		144	144		144				108	108		108			
+	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	35	44	576	576	488	128	346	14	76	12		576															

План Учебный план ППКРС СПО '0541-11 Повар, кондитер_01.07.2026.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2024

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
390	390	224	148	18			515	509	292	189	28		6	223	211	126	63	22		12	184	184	131	45	8		
390	390	224	148	18			515	509	292	189	28		6	223	211	126	63	22		12	184	184	131	45	8		
34	34	20	10	4			84	78	36	36	6		6														
36	36	34		2			52	52	50		2			32	32	30		2									
38	38		36	2			39	39		37	2			16	16		14	2			25	25		23	2		
46	46	32	8	6			94	94	84	4	6			72	66	52	6	8		6							
36	36	26	10				37	37	23	12	2																
42	42	16	26				66	66	14	50	2																
62	62	50	10	2			50	50	38	8	4			46	40	26	8	6		6							
24	24	22	2				49	49	45	2	2																
																					105	105	87	16	2		
														22	22	18	2	2			54	54	44	6	4		
28	28		28				34	34	2	30	2			25	25		23	2									
34	34	24	8	2																							
10	10		10				10	10		10				10	10		10										
222	180	68	106	6	36	6	349	306	96	202	8	43		389	338	116	210	12	45	6	680	608	216	360	32	60	12
68	58	38	18	2	10		57	44	26	16	2	13									68	60	20	38	2	8	
68	58	38	18	2	10																						
							57	44	26	16	2	13															
																					42	38	18	18	2	4	
																					26	22	2	20		4	
154	122	30	88	4	26	6	292	262	70	186	6	30		389	338	116	210	12	45	6	612	548	196	322	30	52	12
154	122	30	88	4	26	6	292	262	70	186	6	30		130	104	28	72	4	20	6							

План Учебный план ППКРС СПО '0541-11 Повар, кондитер_01.07.2026.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2024

[illegible]

	-	-	Формы пром. атт.	Итого акад. часов									Объём ОП		Курс 1															
				Экзамен	Зачёт оц.	Трудо- емкость	По плану	Кон- т. раб.	Лек	Пр	Конс	СР			ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1							Семестр 2				
Считать в плане	Индекс	Наименование													Итого	Кон- т. раб.	Лек	Пр	Конс	СР	ПАтт	Итого	Кон- т. раб.	Лек	Пр	Конс	СР	ПАтт		
+	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3		82	82	50	30	16	4	26	6		82																
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5		242	242	186	98	78	10	50	6		242																
+	УП.02	Учебная практика		4*	216	216	216		216					216																
+	ПП.02.01	Производственная практика		4*	36	36	36		36					36																
+	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусok разнообразного ассортимента	6	556	357	357	326	88	226	12	25	6		357																
+	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.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	67	567	430	430	386	80	296	10	32	12	34	392	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*	108	108	108		108					108																
+	ПП.04.01	Производственная практика		7	144	144	144		144					144																
+	ПМ.04.01(К)	<i>Квалификационный экзамен по профессии Повар</i>	7		6	6						6		6																
+	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	788	688	1244	1244	1174	252	886	36	52	18		1244																
+	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6	72	72	64	46	10	8	8			72																
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8		368	368	318	206	84	28	44	6		368																
+	УП.05.01	Учебная практика		8	216	216	216		216					216																
+	ПП.05.01	Производственная практика		8	576	576	576		576					576																
+	ПМ.05.01(К)	<i>Квалификационный экзамен по</i>																												

План Учебный план ППКРС СПО '0541-11 Повар, кондитер_01.07.2026.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2024

[illegible]

План Учебный план ППКРС СПО '0541-11 Повар, кондитер_01.07.2026.rlx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2024

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
														2	ППКРС
														2	ППКРС
														2	ППКРС
														2	ППКРС
														2	ППКРС
														2	ППКРС
150	144		144			6								2	ППКРС
														2	ППКРС
														2	ППКРС
														2	ППКРС
144	144		144											2	ППКРС
6						6								2	ППКРС
346	312	64	240	8	28	6	664	648	72	564	12	4	12	2	ППКРС
														2	ППКРС
124	96	64	24	8	28		118	108	72	24	12	4	6	2	ППКРС
							180	180		180				2	ППКРС
216	216		216				360	360		360				2	ППКРС
6						6	6						6	2	ППКРС
							72					72			
							72					72		2	ППКРС

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