

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора

Бессонова Н.Ю.

20 г.

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
Профиль СОО: естественно-научный

Кафедра: ППСЗ
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

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

2023
2023-2024
№ 1565 от 09.12.2016

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	

Подписано цифровой подписью: ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ "МУРМАНСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ Н.Е. МОМОТА"
DN: E=nc.1k@roskazna.ru, S=77 Москва, ИНН ЮЛ=7710568760, O=РН=1047707010830, STREET="Большой Златоустинский переулок, д. 6, строение 1", L=г. Москва, C=RU, O=Федеральное казначейство, CN=Федеральное казначейство
Принимая: Я утвердил этот документ
Дата: 15 Октябрь 2026 г. 10:15:46

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																		К	К																																		
II															У	У		К	К																У	У	У	П	П														
III	У	П	П	П	П	П												К	К															У	У	П	П	П	П	П	П		Э Э Э Э Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV											У	У	П	П	П	П		К	К												У	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	16 5/6	23 4/6	40 3/6	14 5/6	19 3/6	34 2/6	10 3/6	15 1/6	25 4/6	10 3/6	11 5/6	22 2/6	122 5/6
У	Учебная практика				2	3	5	1	2	3	2	1	3	11
П	Производственная практика					2	2	5	6	11	4	5	9	22
Э	Промежуточная аттестация	1/6	2/6	3/6	1/6	3/6	4/6	3/6	5/6	1 2/6	3/6	1/6	4/6	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	1422	659	681		82	36	18	549	100%	0%
СОО.Среднее общее образование						1476	1476	1422	659	681		82	36	18	549	1476	
+	ОУП	Обязательные учебные предметы	122	122222	2	1476	1476	1422	659	681		82	36	18	549	1476	
+	ОУП.01	Русский язык	1			72	72	66	30	30		6		6	<u>30</u>	72	
+	ОУП.02	Литература		2		108	108	108	54	50		4			<u>36</u>	108	
+	ОУП.04	Иностранный язык		2		144	144	140		136		4	4		<u>124</u>	144	
+	ОУП.03	Математика	2			232	232	204	117	63		24	22	6	<u>62</u>	232	
+	ОУП.05	Информатика		12		144	144	134	30	96		8	10		<u>68</u>	144	
+	ОУП.09	История		2		136	136	136	82	46		8			<u>44</u>	136	
+	ОУП.10	Обществознание		2		72	72	72	30	36		6			<u>18</u>	72	
+	ОУП.11	География		2		72	72	72	30	36		6			<u>16</u>	72	
+	ОУП.06	Физика		2		108	108	108	90	14		4			<u>9</u>	108	
+	ОУП.07	Химия	2			144	144	138	100	30		8		6	<u>30</u>	144	
+	ОУП.08	Биология		2		72	72	72	64	4		4			<u>4</u>	72	
+	ОУП.12	Физическая культура		2		72	72	72	12	60					<u>60</u>	72	
+	ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины		2		68	68	68	20	48					<u>48</u>	68	
+	ОУП.14	Индивидуальный проект				32	32	32		32						32	
+	ДУП	Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору															
+	КВ	Курсы по выбору															
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						4464	4464	3918	1460	2232	46	180	234	312	1892	3830	634
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл						592	592	542	160	350		32	50		264	592	
+	ОГСЭ.01	Основы философии		8		58	58	52	44	4		4	6		4	58	
+	ОГСЭ.02	История		3		54	54	50	44	4		2	4		4	54	
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8		202	202	186		166		20	16		<u>86</u>	202	
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		8		186	186	166		166			20		<u>160</u>	186	
+	ОГСЭ.05	Психология общения		6		40	40	38	34			4	2			40	
+	ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи		8		52	52	50	38	10		2	2		<u>10</u>	52	
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл						204	204	192	112	64		16	6	6	54	204	
+	ЕН.01	Химия	4			162	162	152	80	60		12	4	6	<u>50</u>	162	
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования		4		42	42	40	32	4		4	2		4	42	
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл						854	854	766	432	284		50	70	18	204	758	96
+	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		4		102	102	96	58	32		6	6		<u>18</u>	90	12
+	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		4		140	140	128	88	34		6	12		<u>26</u>	106	34
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	3			104	104	92	58	28		6	6	6		74	30
+	ОПЦ.04	Организация обслуживания		8		82	82	64	28	34		2	12	6	<u>34</u>	82	
+	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6			158	158	142	88	42		12	10	6	22	138	20
+	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности		7		56	56	52	40	8		4	4		8	56	
+	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		8		86	86	76	20	48		8	10		<u>40</u>	86	
+	ОПЦ.08	Охрана труда		4		46	46	42	30	10		2	4		<u>10</u>	46	

План Учебный план ППССЗ СПО '3731-11_43.02.15 Поварское и кондитерское дело_06.05.2026.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2023

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
612	594	259	293		42	12	6	864	828	400	388		40	24	12																
612	594	259	293		42	12	6	864	828	400	388		40	24	12																
612	594	259	293		42	12	6	864	828	400	388		40	24	12																
72	66	30	30		6		6																								
38	38	22	14		2			70	70	32	36		2																		
54	54		52		2			90	86		84		2	4																	
93	83	43	28		12	10		139	121	74	35		12	12	6																
68	66	12	50		4	2		76	68	18	46		4	8																	
48	48	26	18		4			88	88	56	28		4																		
34	34	14	18		2			38	38	16	18		4																		
34	34	14	18		2			38	38	16	18		4																		
29	29	22	5		2			79	79	68	9		2																		
48	48	34	10		4			96	90	66	20		4		6																
28	28	24	2		2			44	44	40	2		2																		
36	36	8	28					36	36	4	32																				
30	30	10	20					38	38	10	28																				
								32	32		32																				
																612	574	300	248		26	32	6	900	834	360	418	16	40	48	18
																128	120	44	72		4	8		72	68		64		4	4	
																54	50	44	4		2	4									
																38	36		34		2	2		38	36		32		4	2	
																36	34		34			2		34	32		32			2	
																76	74	32	36		6	2		128	118	80	28		10	4	6
																76	74	32	36		6	2		86	78	48	24		6	2	6
																								42	40	32	4		4	2	
																206	186	128	48		10	14	6	186	172	106	56		10	14	
																44	42	30	10		2	2		58	54	28	22		4	4	
																58	52	40	10		2	6		82	76	48	24		4	6	
																104	92	58	28		6	6	6								
																								46	42	30	10		2	4	

План Учебный план ППССЗ СПО '3731-11_43.02.15 Поварское и кондитерское дело_06.05.2026.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2023

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
612	560	164	372		24	34	18	864	792	282	466		44	42	30	612	556	174	330	30	22	38	18	864	602	180	398		24	40	222
62	50		46		4	12		122	114	34	74		6	8		36	30		30			6		172	160	82	64		14	12	
																								58	52	44	4		4	6	
30	26		22		4	4		44	40		38		2	4		18	16		16			2		34	32		24		8	2	
32	24		24			8		38	36		36			2		18	14		14			4		28	26		26			2	
								40	38	34			4	2																	
																								52	50	38	10		2	2	
156	144	72	64		8	12		82	72	38	26		8	4	6	56	52	40	8		4	4		168	140	48	82		10	22	6
																								82	64	28	34		2	12	6
108	100	58	36		6	8		50	42	30	6		6	2	6																
																56	52	40	8		4	4									
																								86	76	20	48		8	10	

-	-	-	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
+	ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности		6		80	80	74	22	48		4	6		46	80	
ПЦ.Профессиональный цикл						2598	2598	2418	756	1534	46	82	108	72	1370	2060	538
+	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	45	345		260	260	238	68	164		6	10	12	204	186	74
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3*		46	46	42	32	8		2	4		28	32	14
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4			64	64	52	36	12		4	6	6	32	40	24
+	УП.01.01	Учебная практика. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий		4*		72	72	72		72					72	36	36
+	ПП.01.01	Производственная практика. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий		5*		72	72	72		72					72	72	
+	ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	5			6	6							6		6	
+	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	45	345	4	426	426	402	114	264	16	8	12	12	302	330	96
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		3*		44	44	42	34	6		2	2		24	34	10
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4		4	160	160	144	80	42	16	6	10	6	98	74	86
+	УП.02.01	Учебная практика. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4*		72	72	72		72					36	72	
+	ПП.02.01	Производственная практика. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		5*		144	144	144		144					144	144	
+	ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю	5			6	6							6		6	
+	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	56	566		270	270	250	70	172		8	8	12	182	196	74
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5		38	38	34	22	10		2	4		26	34	4
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5			82	82	72	48	18		6	4	6	48	42	40
+	УП.03.01	Учебная практика. Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6*		36	36	36		36					36	36	
+	ПП.03.01	Производственная практика. Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6*		108	108	108		108					72	78	30

План Учебный план ППССЗ СПО '3731-11_43.02.15 Поварское и кондитерское дело_06.05.2026.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2023

[illegible]

План Учебный план ППССЗ СПО '3731-11_43.02.15 Поварское и кондитерское дело_06.05.2026.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2023

[illegible]

План Учебный план ППССЗ СПО '3731-11_43.02.15 Поварское и кондитерское дело_06.05.2026.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2023

-	-	-	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
+	ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю	6			6	6							6		6	
+	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	66	666		234	234	212	68	136		8	10	12	154	234	
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6*		38	38	32	20	10		2	6		24	38	
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6			82	82	72	48	18		6	4	6	58	82	
+	УП.04.01	Учебная практика. Приготовление холодных и горячих десертов, напитков		6		36	36	36		36						36	
+	ПП.04.01	Производственная практика. Приготовление холодных и горячих десертов, напитков		6*		72	72	72		72					72	72	
+	ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю	6			6	6							6		6	
+	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	7	677		328	328	304	84	210		10	18	6	130	328	
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		6		50	50	46	30	12		4	4		36	50	
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7			98	98	78	54	18		6	14	6	58	98	
+	УП.05.01	Учебная практика. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		7		72	72	72		72						72	
+	ПП.05.01	Производственная практика. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		7		108	108	108		108					36	108	
+	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	7	6888	7	456	456	432	116	276	30	10	18	6	202	336	120
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	7	6	7	148	148	130	66	24	30	10	12	6	64	100	48
+	МДК.06.02	Разработка блюд согласно требованиям ДЭ		8		92	92	86	50	36			6		66	92	
+	УП.06.01	Учебная практика. Разработка блюд согласно требованиям ДЭ		8*		36	36	36		36					36		36
+	ПП.06.01	Производственная практика. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		8*		180	180	180		180					36	144	36
+	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар, Кондитер)	67	34556777		624	624	580	236	312		32	32	12	196	450	174
+	МДК.07.01	Технология приготовления несложной кулинарной продукции		3*4*56*		256	256	234	138	78		18	22			256	
+	МДК.07.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		3		40	40	38	30	6		2	2			40	

План Учебный план ППССЗ СПО '3731-11_43.02.15 Поварское и кондитерское дело_06.05.2026.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2023

[illegible]

План Учебный план ППССЗ СПО '3731-11_43.02.15 Поварское и кондитерское дело_06.05.2026.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2023

[illegible]

План Учебный план ППССЗ СПО '3731-11_43.02.15 Поварское и кондитерское дело_06.05.2026.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2023

-	-	-	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
+	МДК.07.01.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		4		110	110	100	58	36		6	10			110	
+	МДК.07.01.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		5		46	46	44	22	18		4	2			46	
+	МДК.07.01.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		6		60	60	52	28	18		6	8			60	
+	МДК.07.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента		7		74	74	70	46	18		6	4		54	74	
+	МДК.07.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		7		102	102	96	52	36		8	6		70		102
+	УП.07.01	Учебная практика. Приготовления несложной кулинарной продукции.		5		72	72	72		72					72		72
+	ПП.07.01	Производственная практика. Приготовления несложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий		7		108	108	108		108						108	
+	ПМ.07.01(К)	Квалификационный экзамен по профессии Повар	6			6	6							6		6	
+	ПМ.07.02(К)	Квалификационный экзамен по профессии Кондитер	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 '3731-11_43.02.15 Поварское и кондитерское дело_06.05.2026.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2023

[illegible]

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	44	22	18		4	2																									
								60	52	28	18		6	8																	
								34	32	22	6		4	2		40	38	24	12		2	2									
								34	32	22	6		4	2		68	64	30	30		4	4									
36	36		36																												
36	36		36					36	36		36					36	36		36												
								6							6																
																6							6								
																								216						216	
																								216						216	