

План одобрен педагогическим советом колледжа
Протокол № 1 от 01.03.2024

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора

Бессонова Н.Ю.

20 г.

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

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

2024

2024-2025

№ 1565 от 09.12.2016

Подписано цифровой подписью: ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ "МУРМАНСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ Н.Е. МОМОТА"
DN: E=nc.ik@yoskazna.ru, S=77 Москва, ИНН ЮЛ=7710568760, OGRN=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. 10:16:00

Календарный учебный график

[illegible]

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 5/6	15 2/6	26 1/6	10 1/6	10 5/6	21	122
У	Учебная практика				2	3	5	2	4	6	5	1	6	17
П	Производственная практика					2	2	4	4	8	1	6	7	17
Э	Промежуточная аттестация	1/6	2/6	3/6	1/6	3/6	4/6	1/6	4/6	5/6	5/6	1/6	1	3
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	Экза мен	Зачет с оц.	КР	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	Лек	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						1476	1476	1422	644	666		112	36	18	548	100%	0%
СОО.Среднее общее образование						1476	1476	1422	644	666		112	36	18	548	1476	
+	ОУП	Обязательные учебные предметы	122	122222	222223	1476	1476	1422	644	666		112	36	18	548	1476	
+	ОУП.01	Русский язык	1			72	72	66	30	30		6		6	<u>30</u>	72	
+	ОУП.02	Литература		2		108	108	108	52	50		6			<u>36</u>	108	
+	ОУП.04	Иностранный язык		2		144	144	140		130		10	4		<u>124</u>	144	
+	ОУП.03	Математика	2			232	232	204	114	62		28	22	6	<u>62</u>	232	
+	ОУП.05	Информатика		13		144	144	134	30	90		14	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	34		8			<u>16</u>	72	
+	ОУП.06	Физика		2		108	108	108	86	14		8			<u>8</u>	108	
+	ОУП.07	Химия	2			144	144	138	94	30		14		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	3816	1492	2116	46	162	342	306	1772	3208	1256
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл						432	432	374	146	214		14	58		212	432	
+	ОГСЭ.01	Основы философии		8		58	58	46	38	4		4	12		4	58	
+	ОГСЭ.02	История		3		54	54	50	44	4		2	4		4	54	
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		3		40	40	38		36		2	2		<u>34</u>	40	
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		8		182	182	160		160			22		<u>160</u>	182	
+	ОГСЭ.05	Психология общения		8		44	44	36	32			4	8			44	
+	ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи		8		54	54	44	32	10		2	10		<u>10</u>	54	
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл						180	180	168	98	54		16	6	6	54	180	
+	ЕН.01	Химия	4			138	138	128	66	50		12	4	6	<u>50</u>	138	
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования		4		42	42	40	32	4		4	2		4	42	
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл						794	794	690	398	248		44	86	18	190	612	182
+	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		4		92	92	86	58	22		6	6		<u>18</u>	72	20
+	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		4		126	126	110	74	30		6	16		<u>26</u>	72	54
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	3			104	104	92	58	28		6	6	6		72	32
+	ОПЦ.04	Организация обслуживания		8		70	70	60	26	32		2	4	6	<u>32</u>	70	
+	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6			116	116	96	66	22		8	14	6	22	76	40
+	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности		7		50	50	42	30	8		4	8			50	
+	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		8		80	80	60	20	36		4	20		<u>36</u>	80	
+	ОПЦ.08	Охрана труда		4		42	42	38	26	10		2	4		<u>10</u>	42	

План Учебный план ППССЗ СПО '3741-11_43.02.15 Поварское и кондитерское дело_06.05.2026.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

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
604	586	258	282		46	12	6	856	820	386	368		66	24	12	16	16		16												
604	586	258	282		46	12	6	856	820	386	368		66	24	12	16	16		16												
604	586	258	282		46	12	6	856	820	386	368		66	24	12	16	16		16												
72	66	30	30		6		6																								
38	38	22	14		2			70	70	30	36		4																		
54	54		50		4			90	86		80		6	4																	
94	84	44	28		12	10		138	120	70	34		16	12	6																
60	58	12	42		4	2		68	60	18	32		10	8		16	16		16												
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	16		6																		
28	28	22	4		2			80	80	64	10		6																		
48	48	32	10		6			96	90	62	20		8		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																				
8	8	4	4					8	8	4	4					596	554	288	240		26	36	6	900	830	398	374	16	42	52	18
																130	122	44	74		4	8		34	32		32			2	
																54	50	44	4		2	4									
																40	38		36		2	2									
																36	34		34			2		34	32		32			2	
																74	72	32	34		6	2		106	96	66	20		10	4	6
																74	72	32	34		6	2		64	56	34	16		6	2	6
																								42	40	32	4		4	2	
8	8	4	4					8	8	4	4					190	166	116	40		10	18	6	158	144	92	42		10	14	
																44	42	30	10		2	2		48	44	28	12		4	4	
																58	48	36	10		2	10		68	62	38	20		4	6	
8	8	4	4					8	8	4	4					88	76	50	20		6	6	6								
																								42	38	26	10		2	4	

План Учебный план ППССЗ СПО '3741-11_43.02.15 Поварское и кондитерское дело_06.05.2026.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

[illegible]

-	-	-	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		78	78	72	20	48		4	6		46	78	
+	ОПЦ.10	Цифровой модуль		8		36	36	34	20	12		2	2				36
ПЦ.Профессиональный цикл						2842	2842	2584	850	1600	46	88	192	66	1316	1768	1074
+	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	4	345		254	254	238	68	164		6	10	6	204	180	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.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	345	4	420	420	402	114	264	16	8	12	6	302	324	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.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	6	466		226	226	210	66	136		8	10	6	182	146	80
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		4*		36	36	34	22	10		2	2		26	32	4
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6			82	82	68	44	18		6	8	6	48	36	46
+	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*		72	72	72		72					72	42	30

План Учебный план ППССЗ СПО '3741-11_43.02.15 Поварское и кондитерское дело_06.05.2026.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

[illegible]

План Учебный план ППССЗ СПО '3741-11_43.02.15 Поварское и кондитерское дело_06.05.2026.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

[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.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	6	66		192	192	172	64	100		8	14	6	154	192	
+	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	68	44	18		6	8	6	58	82	
+	ПП.04.01	Производственная практика. Приготовление холодных и горячих десертов, напитков		6*		72	72	72		72					72	72	
+	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	68		204	204	182	70	102		10	16	6	130	204	
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		6		50	50	42	26	12		4	8		36	50	
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7			82	82	68	44	18		6	8	6	58	82	
+	ПП.05.01	Производственная практика. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8		72	72	72		72					36	72	
+	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	7	6888	7	448	448	422	106	276	30	10	20	6	160	364	84
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	7	6	7	144	144	120	56	24	30	10	18	6	64	96	48
+	МДК.06.02	Разработка блюд согласно требованиям ДЭ		8		88	88	86	50	36			2		24	88	
+	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	180	
+	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар, Кондитер, Пекарь)	677	34555 6777		1098	1098	958	362	558		38	110	30	184	358	740
+	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии Повар		3*4*5 5		256	256	218	128	78		12	32	6		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	
+	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	40	18	18		4	6			46	

План Учебный план ППССЗ СПО '3741-11_43.02.15 Поварское и кондитерское дело_06.05.2026.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

[illegible]

План Учебный план ППССЗ СПО '3741-11_43.02.15 Поварское и кондитерское дело_06.05.2026.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

[illegible]

План Учебный план ППССЗ СПО '3741-11_43.02.15 Поварское и кондитерское дело_06.05.2026.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

-	-	-	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.07.01.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		5		60	60	40	22	18			14	6		60	
+	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии Кондитер		7		102	102	88	44	36		8	14		46	102	
+	МДК.07.03	Выполнение работ по профессии Пекарь		7		326	326	256	190	48		18	64	6	66		326
+	УП.07.01	Учебная практика. Приготовления несложной кулинарной продукции.		5		72	72	72		72					72		72
+	УП.07.02	Учебная практика. Приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		6		144	144	144		144							144
+	УП.07.03	Учебная практика. Приготовления хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента		7		180	180	180		180							180
+	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
+	ПМ.07.03(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 '3741-11_43.02.15 Поварское и кондитерское дело_06.05.2026.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

[illegible]

План Учебный план ППССЗ СПО '3741-11_43.02.15 Поварское и кондитерское дело_06.05.2026.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

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
60	40	22	18			14	6																								
68	60	26	30		4	8										34	28	18	6		4	6									
64	46	30	12		4	18		150	118	90	24		4	32		60	44	26	12		6	10	6								
36	36		36																												
36	36		36					108	108		108																				
																180	180		180												
								6							6																
																6							6								
																6							6								
																								216							216
																								216							216