

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

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен педагогическим советом колледжа
Протокол № 1 от 21.02.2025

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: 2 г. 10 м.

Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану)	2025
Учебный год	2025-2026
Образовательный стандарт (ФГОС)	№ 1569 от 09.12.2016

СОГЛАСОВАНО

и.о. директора

_____/ Бессонова Н.Ю./

Подписано цифровой подписью: ГОСУДАРСТВЕННОЕ
АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
"МУРМАНСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ Н.Е.
МОМОТА"
DN: E=nc. tk@roskazna.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., 10:07:02

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	П	П	П	П			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	П			Г	=	=	=	=	=	=	=	=	=		

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 4/6	35 2/6	14 4/6	17 4/6	32 2/6	6 5/6	6 3/6	13 2/6	81
У	Учебная практика	2	3	5	2	2	4	6	1	7	16
П	Производственная практика					4	4	4	15	19	23
Э	Промежуточная аттестация	2/6	2/6	4/6	2/6	2/6	4/6	1/6	3/6	4/6	2
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 '0551-11 Повар, кондитер_01.07.2026.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2025

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.		Итого акад.часов								Объём ОП		Курс 1																
			Экзам ен	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							1476	1476	1400	652	648	100	58	18		100%	0%	428	408	184	190	34	14	6	578	548	244	272	32	24	6
+	ОУП	Обязательные учебные предметы	1223	222234446	1476	1476	1400	652	648	100	58	18		1476		428	408	184	190	34	14	6	578	548	244	272	32	24	6		
+	ОУП.01	Русский язык	1		72	72	66	30	30	6		6		72		72	66	30	30	6		6									
+	ОУП.02	Литература		2	108	108	106	52	50	4	2			108									108	106	52	50	4	2			
+	ОУП.03	Иностранный язык		3	144	144	144		134	10				144		44	44		40	4			56	56		54	2				
+	ОУП.04	Математика	3		232	232	204	112	64	28	22	6		232		78	68	44	18	6	10		64	58	36	16	6	6			
+	ОУП.05	История		4	136	136	136	82	46	8				136																	
+	ОУП.06	Информатика		2	144	144	130	32	90	8	14			144		56	52	12	36	4	4		88	78	20	54	4	10			
+	ОУП.07	Химия	2		144	144	138	94	30	14		6		144		48	48	32	10	6		96	90	62	20	8		6			
+	ОУП.08	Биология		4	72	72	66	60	4	2	6			72																	
+	ОУП.09	Обществознание		6	72	72	64	46	14	4	8			72																	
+	ОУП.10	Физика	2		108	108	102	68	24	10	6			108		44	44	28	10	6		64	58	40	14	4	6				
+	ОУП.11	География		2	72	72	72	44	22	6				72		38	38	24	12	2		34	34	20	10	4					
+	ОУП.12	Физическая культура		4	72	72	72	12	60					72		18	18	4	14			20	20	4	16						
+	ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины		2	68	68	68	20	48					68		30	30	10	20			38	38	10	28						
+	ИП	Индивидуальный проект			32	32	32		32					32								10	10		10						
+	ДУП	Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору																													
+	КВ	Курсы по выбору																													
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА					2952	2952	2574	758	1728	88	324	54	206	2340	612	184	152	38	106	8	26	6	286	254	106	138	10	26	6		
ОП.Общепрофессиональный цикл					472	472	406	188	188	30	54	12		472		58	38	16	16	6	14	6									
+	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		3	62	62	52	32	18	2	10			62																	
+	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	1		58	58	38	16	16	6	14	6		58		58	38	16	16	6	14	6									
+	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4		70	70	60	38	16	6	4	6		70																	
+	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		6	42	42	38	18	14	6	4			42																	
+	ОП.05	Основы калькуляции и учета		4	48	48	44	32	10	2	4			48																	
+	ОП.06	Охрана труда		4	48	48	44	32	10	2	4			48																	
+	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		4	54	54	50		48	2	4			54																	
+	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности-		6	42	42	38	18	18	2	4			42																	
+	ОП.09	Физическая культура		6	48	48	42	2	38	2	6			48																	
П.Профессиональный цикл					2444	2444	2168	570	1540	58	234	42	206	1832	612	126	114	22	90	2	12		286	254	106	138	10	26	6		
+	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2	12	274	274	244	98	138	8	24	6	100	200	74	126	114	22	90	2	12		148	130	76	48	6	12	6		
+	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		1	54	54	42	22	18	2	12		28	54		54	42	22	18	2	12										
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2		112	112	94	76	12	6	12	6		38	74							112	94	76	12	6	12	6			
+	УП.01	Учебная практика		2	108	108	108		108				72	108		72	72		72			36	36		36						
+	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента	3	23	346	346	314	100	204	10	26	6	72	346								138	124	30	90	4	14				

План Учебный план ППКРС СПО '0551-11 Повар, кондитер_01.07.2026.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2025

Курс 2														Курс 3																Закрепленная кафедра	
Семестр 3							Семестр 4							Семестр 5								Семестр 6								Код	Наименование
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				
288	274	120	130	24	8	6	110	106	58	42	6	4		28	28	20	6	2			44	36	26	8	2	8					
288	274	120	130	24	8	6	110	106	58	42	6	4		28	28	20	6	2			44	36	26	8	2	8		2	ППКРС		
																												2	ППКРС		
																												2	ППКРС		
44	44		40	4																								2	ППКРС		
90	78	32	30	16	6	6																						2	ППКРС		
94	94	56	34	4			42	42	26	12	4																	2	ППКРС		
																												2	ППКРС		
																												2	ППКРС		
34	32	30	2		2		38	34	30	2	2	4																2	ППКРС		
														28	28	20	6	2			44	36	26	8	2	8		2	ППКРС		
																												2	ППКРС		
																												2	ППКРС		
16	16	2	14				18	18	2	16																		2	ППКРС		
																												2	ППКРС		
10	10		10				12	12		12																		2	ППКРС		
																												2	ППКРС		
																												2	ППКРС		
324	288	134	142	12	30	6	754	694	298	366	30	48	12	584	444	112	318	14	134	6	820	742	70	658	14	60	18				
62	52	32	18	2	10		220	198	102	84	12	16	6	22	20		18	2	2		110	98	38	52	8	12					
62	52	32	18	2	10																							2	ППКРС		
																												2	ППКРС		
							70	60	38	16	6	4	6															2	ППКРС		
																					42	38	18	14	6	4		2	ППКРС		
							48	44	32	10	2	4																2	ППКРС		
							48	44	32	10	2	4																2	ППКРС		
							54	50		48	2	4																2	ППКРС		
																					42	38	18	18	2	4		2	ППКРС		
														22	20		18	2	2		26	22	2	20		4		2	ППКРС		
262	236	102	124	10	20	6	534	496	196	282	18	32	6	562	424	112	300	12	132	6	674	644	32	606	6	12	18				
																												2	ППКРС		
																												2	ППКРС		
																												2	ППКРС		
																												2	ППКРС		
208	190	70	114	6	12	6																						2	ППКРС		

План Учебный план ППКРС СПО '0551-11 Повар, кондитер_01.07.2026.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2025

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.		Итого акад. часов									Объём ОП		Курс 1															
			Экза мен	Зачет оц.	Трудо- емкость	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			
+	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		2	66	66	52	30	18	4	14		66									66	52	30	18	4	14				
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3		136	136	118	70	42	6	12	6	136																		
+	УП.02	Учебная практика		3	144	144	144		144			72	144									72	72		72						
+	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4	345	546	546	520	104	406	10	20	6	376	170																	
+	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		3	54	54	46	32	10	4	8		28	26																	
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4		132	132	114	72	36	6	12	6	132																		
+	УП.03	Учебная практика		4	72	72	72		72				72																		
+	ПП.03	Производственная практика		5*	288	288	288		288				144	144																	
+	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	56	456	538	538	498	118	368	12	28	12	34	314	224																
+	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		4	48	48	42	32	8	2	6	34	48																		
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	5		160	160	132	86	36	10	22	6	80	80																	
+	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	6		6	6					6		6																		
+	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	666	46	740	740	592	150	424	18	136	12	596	144																	
+	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		4	70	70	62	46	10	6	8		70																		
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6		196	196	170	104	54	12	20	6	196																		
+	УП.05.01	Учебная практика		6*	180	180	72		72		108		180																		
+	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																		
ГИА. Государственная итоговая аттестация					36	36					36		36																		
+	ГИА.01	ГИА в форме ДЭ			36	36					36		36																		

План Учебный план ППКРС СПО '0551-11 Повар, кондитер_01.07.2026.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2025

Курс 2														Курс 3												Закрепленная кафедра			
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	Код	Наименование
																											2	ППКРС	
136	118	70	42	6	12	6																					2	ППКРС	
72	72		72																								2	ППКРС	
54	46	32	10	4	8		348	330	72	252	6	12	6	144	144		144										2	ППКРС	
54	46	32	10	4	8																						2	ППКРС	
							132	114	72	36	6	12	6														2	ППКРС	
							72	72		72																	2	ППКРС	
							144	144		144				144	144		144										2	ППКРС	
							116	104	78	20	6	12		164	142	40	96	6	16	6	258	252		252			6	2	ППКРС
							48	42	32	8	2	6															2	ППКРС	
							68	62	46	12	4	6		92	70	40	24	6	16	6							2	ППКРС	
														72	72		72										2	ППКРС	
																					252	252		252			2	ППКРС	
																					6					6	2	ППКРС	
							70	62	46	10	6	8		254	138	72	60	6	116		416	392	32	354	6	12	12	2	ППКРС
							70	62	46	10	6	8															2	ППКРС	
														110	102	72	24	6	8		86	68	32	30	6	12	6	2	ППКРС
														144	36		36		108		36	36		36			2	ППКРС	
																					288	288		288			2	ППКРС	
																					6					6	2	ППКРС	
																					36				36				
																					36				36		2	ППКРС	

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