Утверждаю
Директор
Милиев Вадим Анварович
приказ № 149 от 01.03.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской области "Мурманский строительный колледж имени Н.Е. Момота" (ГАПОУ МО "МСК")

наименование образовательного учреждения (организации)

		по	профессии сред	цнего	о профессионального об	разования		
43.01.09	Пова	р, кондитер						
код	наимен	ование специальности						
по программе базовой по	одготовки							
уровень образования	основное о	бщее образование						
квалификация:	пова	о, кондитер						
форма обучения		Очная	Срок получе	ения	а СПО по ППКРС:	3г 10м	год начала подготовки по УП	2023
профиль получаемого пр	офессионал	ьного образования			Естественнонаучный			
					при реализации программы средн	него общего образован	ия	
Приказ об утверждении Ф	ФГОС	от	12/9/2016	Nº	1569			

1 Календарный учебный график

		С	ентя	брь			Oı	стябр	Ъ		F	Ноя	брь	Т			Дек	абр	Ъ		_	Я	нвај	ОЬ			Фев	рал	Ь	р		М	1арт	Г		0	Аг	прел	Ь	×Z		M	1ай				Июн	Ь		и		Ию.	ль	Т	.		Авг	уст		
Кур	C	١	71		22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя		10 - 16		24 20		1 - 7	8 - 14		11 00	87 - 77		Ξ.	12 - 18		ω				16 - 22	зв - 1 ма	2 - 8		16 - 22	10 - 22	. 1		6 - 12		20 - 26	р - 3 ма	4 - 10			2E - 21	10 - 67	٠.		15 - 21		29 июн - 5 ию	6 - 12		20 - 26	- 02	27 июл -2 авг	3-9	10 - 16	17 - 23		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	1	1 1	2 1	13	14	15	16	5 1	.7	18	19	20	21	22	2 2	3 2	24	25	26	27	28	3 2	9 3	0 3	31	32	33	34	35	36	37	38	3	9 4	Ю 4	1 4	12	43	44	45	5 40	6 4	7 4	18	49	50	51	52	
I																	0	0		<i>!</i>	=	=																							_	0	8	8	f.	II	=	=	= =	= :	=	=	=	=	=	
11												Ī		T			0	0	1	!	=	=																						() (0	0	0	f.	=	=	=	=	= :	=	=	=	=	=	
II												C) (0 (0	8	8	8		!	=	=																					0) ()	8	8	8	::	П	=	=	=	= :	=	=	=	=	=	
IV		8	8	8	8	8	8	8	8	8	8									/.	=	П								0	0	0	(0 0)	8	8	8	8	8	8	8	8	: 8	3 :	8	:: I	II	III	*	*	*	; >	* :	*	*	*	*	*	
Обо	зна	че	ния	ı:				06	буче	ние	по д	дис	цип.	лина	ам і	и ме	ежд	исц	ипл	ина	рнь	м к	урса	М				0	Уч	ебн	ая п	рак	ктик	ca														ſ	Δ	П	Юдг	ото	вка і	к го	суда	эрст	вен	ной	итог	овой аттестаци
						ĺ	::	Пр	оме	ежут	точн	ая а	атте	стац	ция												Ē	8	Пр	оиз	вод	стве	енна	ая п	ракт	тика	а (по	пр	офил	лю с	спец	иалі	ьнос	сти)				Ē	III	Г	осуд	дарс	ствен	нна	я ит	ого	вая	атте	естац	ция
						ĺ	=	Ка	ник	улы	1																	Χ	Пр	оиз	вод	стве	енна	ая п	ракт	тика	а (пр	едд	ипло	ОМН	ая)							Ī	*	Н	Іеде	ля с	отсу	тсте	вует					

2 Сводные данные по бюджету времени

													Пр	актики					ГΙ	1A				
Курс	Обу	учение по дис	сциплинам и	междисципл	инарным кур	осам	Промеж	уточная атте	естация	Учебна	я практи	іка	практика	одственн (по проф альности	рилю	Произво практика (п			Подго- товка	Прове- дение	Каникулы	Bcero	Студентов	Групп
	Вс	сего	1 (сем	2 (сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	35	1260	14.5	522	20.5	738	1	0.5	0.5	3	2	1	2		2						11	52		
II	34	1224	14.5	522	19.5	702	1	0.5	0.5	6	2	4	0								11	52		
III	28.5	1026	10.5	378	18	648	1.5	0.5	1	5	3	2	6	3	3						11	52		
IV	12.5	450	6.5	234	6	216	1.5	0.5	1	5	0	5	20	10	10					2	2	43		
Всего	110	3960	46	1656	64	2304	5	2	3	19			28							2	35	199		

		0531-1				9 кл.							Срок с	бучени	я-					3r.	10 мес.		1																	
Професси		Формы		ар, конд Ичебная н		учающихся(ч	(.)														Pa	спрелелен	ие обяза	тельной ч	агрузки ли	o kypraw -	семестрал	n (4.)												
		контроля	_	-чеопыл п	агрузка оо	учинощихся(-	,				1 ĸ	'DC				1				2 курс		спределег	INC CONSU	TCHUNON INC	U. Pyskii ik	о курсын г	cemeerpun		курс				1				4 курс			
					Во взанмодейс		ввателем			15				21				15				20					11				19				7				7	
			узки	larp	узка на дисци	икал Мда		прузки		јействии с пј јисципл.и М		узки		действии с а дисц. и М		узки		шмодействі з на дисц. і		телем		Во взанмоде Іагрузка на д		еподавателе:	узкн		имодействии са на диец, и ?		узки		денетини с и дисц. и М	преподавате: ГДІ	узки		анмодейств ка на дисц.		нателем	узки		дисц. и МД
			. Harp	таны	Ę	5	ij.	нап	занвя	į	E G	. Harp	Tailbir	ė	a L	напр	THE	Ę	5	ti l	ranp.	Samer.		E	напр	THE	Ę	E CT.	тапр.	занит	Ę	a 5	Hamp	TRRIER	Ę	5	ii ii	Harp	TARRET.	: a 6
2	II TD4		м обр	еб. р. в уч.	т. обу	direction.	. атте	эг обр еб. р.	. м.	77. 00)	льтаця.	м обр	. yu.	6	merants	до к	еб. р. в уч.	т. обу	anman.	. атте		0 yv. 3		льтаці	ж оф	e6. p.	т. обу	льтаці	м обр	. W.	rr. 00)	льтаць	фо к	e6. p.	т. обу	direction.	. arre	ж обр	7. 06v	ATTE
Инде	Наименование циклов, дисциплин, ПМ, МДК, практик	H IN HCTM	06160	см.уч Всего	теоре	лиз консу.	коди	Объе см. уч	Всет	теоре	консу. пром	Объе	Всего	SIII	консу. пром	06100	см. уч Всетс	теоре	MITS MORELY.	коди	Объе	Всего теорет	шз	конеу. пром	0660	см.уч Всет	теоре	консу	Объе	Всетс	теоре	консу.	06bc	см. уч Всетс	теоре	инз консу.	коди	Объе	Beere	ипром пром
		кламс иф за						6.0	32.7			6.0	2.0			6.0	12.5			6.0		31.5			6.0	8.5			6.0	29.7			6.0	7.7			6.0		6.0	
	Всего	8 4	5904	262 44	18 2048	1198 178	90	540 28		18 162	16 6	757 35	672 4	41 221	32 18	540	26 488	296 11	.82 20	6 719		629 392	227	36 12	396 3	39 313	190 11	3 26 18	684 58		69 195	38 24	252	32 194	124	0 14	12 25	2 36	182 10	00 82 22 12
0.00	Общеобразовательный цикл		2162	0 20	1308	694 92	18	384 0	374 2	48 116	10 0	502 0	484 3	11 163	18 0	400	0 386	228 1	48 14	0 509	0 4	465 286	169	28 12	151 0	0 131	74 47	14 6	184 0	178 1	.33 45	6 0	36	0 34	28 6	2	0 0	0	0 0	0 0 0
0УД.01	Общие Русский язык	4 2	168	0 14	82	66 14	6	20	18 1	0 8	2	30	28 1	5 12	2	34	30	20 10	.0 4	84		72 36	36	6 6	0	0			0	0			0	0			0			
0УД.02	Литература	2.5	183		173	0 10			24 2	_	2	37	35 3		2	36	34		2	52	1	50 50		2	32	30	30	2	0	0			0	0			0			
оуд.03	Иностранный язык (профильные)	1.6				171 12		28	26	26	2	37	35	35	2	38	36	31		39		37	37	2	16	14	14	2	25	23	23	2	0	0			0			
ОУД.04 ОУД.05	Математика История	4 1.4	248 175		204 1 125			66 52	64 5 52 4	8 6 0 12		42 50	40 3 48 3		2	46 36	42 36			94		82 78 35 23		6 6	0	0			0	0			0	0			0			
0УД.06	Информатика (профильные)	4	148			92 4	0	0	0	- 11		40	38 2		2	52	52			56		54 14		2	0	0			0	0			0	0			0			
0УД.07	Химия (профильные)	5 1	286		220	46 14	6	56	54 5	0 4	2	72	70 5		2	62	62		.0	50		46 38	8	4	46	34	26 8	6 6	0	0			0	0			0			
0УД.08	Биология		135		123		0	0	0			62	60 5	5 4	2	24	24	22 2		49		47 45	2	2	0	0			0	0			0	0	20		0			
ОУД.09 ОУД.10	Обществознание Физика	7			7 115 3 94		0		78 6	4 14	+	42	40 3	0 10	2	0	0		+	0					0	0		++	0	103 8 0	7 16	2	36 0	34 0	28 6	2	0			
ОУД.11 ОУД.12	География Физическая культура		76 175	0 72	64		0		0 48 2	46		0	0 40	40		0	0 28	21	12	0			30	,	22	20	18 2 23	2	54	52 4	6 6	2	0	0			0			
ОУД.12 ОУД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	3	74		52		0	0	0 2	40	+	40		8 12	++	34	32			0		0	30	-	0	0	23	-	0	0	+	++	0	0		+	0			
	Индивидуальный проект		50	0 50	0	0 0			10			10	10		ш	10	10			10		10			10	10			0	0		ш	0	0			0			
оп.00	Всего по циклам Общепрофессиональный цикл		3670 639		96 740 5 260	504 86 236 32		156 28 90 14		0 46 8 28	6 6 4 6		188 1 84 5			140 68	26 102 10 56	68 34 38 18	4 6 8 2		12	164 106 42 26	58 16	2 0	245 3 0 0	39 182 0 0	116 66 0 0	12 12 0 0	500 58 104 12	386 2 90 4	36 150 10 50	32 24 2 0	216 80	32 160 4 72	96 6 32 4		0 12	2 36 8 32	182 10 86 28	00 82 22 12 3 58 10 0
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии	3	68	10 56	38	18 2	0	0	0	+		0	0			68	10 56	38 1	.8 2	0	+	0			0	0		++	o	0			0	0	H	-	0		0	
ОП.02	питания, санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных товаров	1	90	14 66	38	28 4	6	90 14	66 3	8 28	4 6	0	0			0	0			0		0			0	0			0	0			0	0			0		0	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2	113	15 84	58	26 8	6	0	0			113 15	84 5	B 26	8 6	0	0			0		0			0	0			0	0			0	0			0		0	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	8	86	18 62	28	34 6	0	0	0			0	0			0	0			0	-	0			0	0			0	0			0	0			86	18	62 28	34 6
оп.05	Основы калькуляции и учета	7	44	0 42	32	10 2	0	0	0			0	0			0	0			0		D			0	0			0	0			44	42	32 1	.0 2	0		0	
ОП.06	Охрана труда	4		12 42		16 2	0	0	0			0	0			0	0			56	12	42 26	16	2	0	0			0	0			0	0			0		0	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8	50	10 36	0	36 4	0	0	0			0	0			0	0			0	1	D			0	0			0	0			22	2 18	1	8 2	28	8	18	18 2
OП.08 OП.09	Безопасность жизнедеятельности- Физическая культура	6 8	42 54	4 36 12 40		18 2 38 2	0	0	0			0	0			0	0			0		D			0	0			42 4	36 1 22 2		2	0	0 2 12		12	0	6	0	6 2
ОП.10	Цифровой модуль	6	_	4 32		12 0	0	0	0		++-	0	0			0	0			0	_	0			0	0			36 4		0 12		0	0		_	0		0	
ПМ.00	Профессиональный цикл		3031	163 19	00 480	268 54	60	66 14	50 3	2 18	2 0	142 20	104 7	2 32	6 12	72	16 46	30 10	6 4	6 158	30	122 80	42	6 0	245 3	39 182	116 66	12 12	396 46	296 1	96 100	30 24	136	28 88	64 2	4 8	12 12	4 4	96 72	2 24 12 12
ПМ.01	Приготовление и подготовка к		388	34 33	104	50 8	12	66 14	50 3	2 18	2 0	142 20	104 7	2 32	6 12	0 (0 0	0 0	0	0 0	0 (0 0	0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0	0 0	0	0 0	0 0	0	0 0	0	0 0	0 0 0
	реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного																																							
МДК 01.01	ассортимента Организация приготовления, подготовки к	,	66	14 50	32	18 2	0	66 14	50 3	2 18	2	0	0			0	0			0		n			0	0		+	0	0			0	0	-		0	\blacksquare	0	
МДК 01.01	реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			14 50				00 14	30							Ü																	Ü							
мдк.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	136	20 10	72	32 6	6	0	0			136 20	104 7	2 32	6 6	0	0			0		0			0	0			0	0			0	0			0		0	
уп.01	Учебная практика. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов	2	108	0 10	3	0	0	72	72			36	36																			$\dagger \top$	0							
ПП.01	Производственная практика.	Ι,	72	0 3-		0	0	0	0			72	72																								$\sqcup \bot$			
	приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов	ľ	<u> </u>	- //2			Ĭ					. 2	~_																											
ЭМ	полуфаорикатов экзамен по модулю	2	6				6					6			6																		0							
ПМ.02	Приготовление, оформление и		648	60 55	5 138	94 14	18	0 0	0 0	0	0 0	0 0	0 0	0	0 0	72	16 46	30 10	6 4	6 158	30	122 80	42	6 0	94 1	14 64	28 36	4 12	0 0	0 0	0	0 0	0	0 0	0 0	0	0 0	0	0 0	0 0 0
	подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																																							
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3	72	16 46	30	16 4	6	0				0	0			72	16 46	30 1	.6 4	6 0		0			0	0			0	0			0	0			0		0	
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к	5	246	44 18	5 108	78 10	6	0		+	++	0	0		+	0	0	H		158	30	122 80	42	6	88 1	14 64	28 36	4 6	0	0	-		0	0		-	0		0	
	реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																																							
уп 02	Учебная практика .Приготовление,	4	216	0 21	5	0	0	0	0		+	0	0	+	++	72	72	\vdash		144		144						++			+		0				o			
	оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																																							
ПП 02	Производственная практика. Приготовление, оформление и подготовка	5	108	0 10	3	0	0	0	0			0	0			0				0					108	108							0				0			
	к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																																							
эм	экзамен по модулю	5	6				6																		6			6									0			
ПМ.03	Приготовление, оформление и		363	25 314	1 88	46 12	12	0 0	0 0	0	0 0	0 0	0 0	0	0 0	0	0 0	0 0	0	0 0	0 0	0 0	0	0 0	55 9	9 42	32 10	4 0	128 16	92 5	6 36	8 12	0	0 0	0 0	0	0 0	0	0 0	0 0 0
	подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																																							

реали кулии ДК 03.02 Проц реали кулии 1.03 Учеб офор холо; закус Прои Приг	рганизация приготовления, подготовки к зализации и презентации холодинах блюд, длинарных изделий, закусок роцессы приготовления, подготовки к зализации и презентации холодных блюд, длинарных изделий, закусок	5	55	9	32	2 10	4	0	0				0				1	0	0				0	0			55	9	42 32	10	4	0	0			0		0		T	0	0		
реали кулин 1.03 Учеб офор холо; закус 1.03 Прои Приг	ализации и презентации холодных блюд,	6																																										
офор холо; закус Прои Приг			122	16	12 51	5 36	5 8	6	0				0					0	0				0	0			0		0			122 16	92	56 30	5 8	6 0		0			0	0		
Приг	чебная практика. Приготовление, формление и подготовка к реализации элодных блюд, кулинарных изделий, жусок	5	72	0	'2			0	0	0			0	0													72		72							0					0			
к реа изде	роизводственная практика. риготовление, оформление и подготовка реализации холодных блюд, кулинарных кделий, закусок	6	108	0 1	.08			0	0	0			0	0																		108	108			0					0			
л экзаг	замен по модулю	6	6					6																								6				6					0			
подго горяч напи	риготовление, оформление и дготовка к реализации холодных и эрячих сладких блюд, десертов, шитков разнообразного ассортимента		394		40 81	0 44	1 10	12	0 0	0	0 0	0	0 0	0 0	0	0	0 0	0	0 0	0	0 0	0	0 0	0	0 0	0	0 96	16	76 56	20	4 0	76 16	5 48	24 24	1 6	6 6	0	0 0	0	0 6	0	0 0	0	0 0 0
реали блюд	рганизация приготовления, подготовки к зализации горячих и холодных сладких под, десертов, напитков	5	52	10	10 3	2 8	2	0	0				0					0	0				0	0			52	10	40 32	8	2	0	0			0		0			0	0		
реали блюд	роцессы приготовления, подготовки к ализации горячих и холодных сладких под, десертов, напитков	6	120	22	14 41	36	5 8	6	0				0					0	0				0	0			44	6	36 24	12	2	76 16	48	24 2	1 6	6 0		0			0	0		
офор холо,	чебная практика. Приготовление, формление и подготовка к реализации людных и горячих сладких блюд, есертов, напитков	5	72	0	'2			0	0	0			0	0													36		36			36	36			0		0				0		
Приг к реа блюд	роизводственная практика. риготовление, оформление и подготовка реализации холодных и горячих спадких под, десертов, напитков	7	144	0 1	.44			0	0	0			0	0																						144		144				0		
	замен по модулю	7	6					6															0									0				6				6	0			
подго хлебо	риготовление, оформление и одготовка к реализации пебобулочных, мучных кондитерских оделий разнообразного ассортимента		848	34	76 11	32 54	1 26	12	0 0	0	0 0	0	0 0	0 0	0	0	0 0	0	0 0	0	0 0	0	0 0	0	0 0	0	0 0	0 (0 0	0	0 0	60 2	52	46 6	6	0 124	28	88 6	14 24	8 0	124	4 96	72	24 12 12
реали конді	рганизация приготовления, подготовки к кализации хлебобулочных, мучных эндитерских изделий	6	38		2 21		4	0	0	o			0	0								•										38 2	32	26 6	4	0 0		0			0	О		
реали конді	роцессы приготовления, подготовки к зализации хлебобулочных, мучных эндитерских изделий				:04 1	56 48	3 22	6	0	0			0	0																		22	20	20 0	2	0 124	28	88 6	i4 24	8 0	118			24 12 6
офор хлебс издел	чебная практика. Приготовление, формление и подготовка к реализации вебобулочных, мучных кондитерских делий	8	180	0 :	.80			0	0	0			0	0																		0	0			0		0			180	180		
Приг к реа	роизводственная практика. риготовление, оформление и подготовка реализации хлебобулочных, мучных идитерских изделий	8	360	0	160			0	0	0			0	0																								0			360	360		
м экзам	сзамен по модулю	8	6					6															0									0									6			6
М.06 Выпе «Пек	ыполнение работ по профессии Пекарь»		390	12	56 70	34	1 10	6	0 0	0	0 0	0	0 0	0 0	0	0	0 0	0	0 0	0	0 0	0	0 0	0	0 0	0	0 0	0	0 0	0	0 0	132 12	104	70 34	1 10	6 6	0	0 0	0	0 6	0	0 0	0	0 0 0
реали	рганизация приготовления, подготовки к зализации хлебобулочных изделий		34	6	14 21) 4	4	0	0	0	П		0	0				0	0													34 6	24	20 4	4	0 0	0	o 0	0	0 0	0	0		
ДК 06.02 Прог реалі	роцессы приготовления, подготовки к зализации хлебобулочных изделий		98	6 8	i 0 50	30	6	6	0	0			0	0				0	0									П				98 6	80	50 31	6	6 0	0	o 0	0	0 0	0	0 0	0	0 0 0
подго издел	чебная практика. Приготовление и одготовка к реализации хлебобулочных кделий	8	36		16			0	0	0			0	0														H				36	36			0		0			0	0		
Приг хлебо	роизводственная практика. риготовление и подготовка к реализации иебобулочных изделий	8	216	0	16			0	0	0			0	0																						216		216			0	0		
	замен по модулю	′	6					6															U									0				6				6	0			0
	ИА исциплин и МЛК		72					72		0				0																														72
	чебной практики		684					+-	72 0				36	0		+		72	0				144 0			+	108	0				72 0			+	0	0			+	180	0		
	роизв. практики		1008					+	0 0				72			1		0	0				0 0			1	108					108 0				360	0				360	0		
	кзаменов иф.зачетов									1				3					1					2					3 3+1				4					2				2 3+1		
Экзаг										-				0			1		- 3					-	-					- 1			- 1					_				3+1		