Утверждаю	
И.о. директора	

Бессонова Н.Ю.

Приказ № 114 от 21.02.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

	програм	мы подготовки квалифицированных рабо	очих, служащих				
Государственное авто	ономное профессиональное об	разовательное учреждение Мурманс Н.Е. Момота" (ГАПОУ МО "МСК		Мурманский строительный колледж	имени		
		наименование образовательного учреждения (органи	зации)				
	по пр	офессии среднего профессионального о	бразования				
43.01.09	Повар, кондитер						
код	наименование специальности						
по программе базовой п	одготовки						
уровень образования	основное общее образование						
квалификация:	повар, кондитер						
форма обучения	Очная	Срок получения СПО по ППКРС:	2г 10м	год начала подготовки по УП	2025		
профиль получаемого п	рофессионального образования	Естественнонаучный					
		при реализации программы сре	еднего общего образ	ования			
Приказ об утверждении	ФГОС от 12.20	016 с изм. 2 № 1569			подготовки по УП 2025		

1 Календарный учебный график

		Сент	ябрь	,	Ι.	Oi	стябр	ЭЬ	_	H	Нояб	рь			Дек	абр	Ь		5	нвар	Ъ	m	Ф	евра.	ЛЬ	Д		Ма	рт		۵.	Ап	рель	,			Ма	й			Ию	НЬ		_		Июл	Ь			Авг	уст	\neg
Курс	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт		13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9		17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21		эк - 4 ян	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фе	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 ма	2 - 8	-		23 - 29	5 ап		1	20 - 26	=	11		18 - 24	25 - 31		8 - 14		22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	- 1		17 - 23	1
	1	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21														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	0 0 / = =																																	0	0	0	j.	=	=	=	=	=	=	=	=	=						
II																														0	0	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=							
Ш																				0	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	::	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*						
Обозі	III 0 0 0 0 0 8 8 8 8														0				ракті твен	ика ная г	ірак	тика												Δ III	Го	суда	арсті	венн	ая и	гогов	вая а	ттес	тация									
						=	Ка	ник	улы																																		*	He	едел	я от	сутс	гвует	г			

2 Сводные данные по бюджету времени

													П	оактики			Гν	1A				
Курс	06	бучение по ди	сциплинам и	и междисципл	инарным кур	осам	Промех	куточная атт	естация	Учебна	я практи	іка	Производст	венная п	рактика		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							
	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.		
I	34	1224	14,5	522	19,5	702	1	0,5	0,5	5	2	3	0		0				11	52		
II	32	1152	14,5	522	17,5	630	1	0,5	0,5	4	2	2	4		4				11	52		
III	13,5	486	6,5	234	7	252	1,5	0,5	1	7	6	1	19	4	15		·	1	2	43		
Всего	79,5	2862	35,5	1278	44	1584	3,5	0,5 0,5 4 5 0,5 1 7	16			23					1	24	147			

								_																					ı				_														
	. ,		l-11-1			База-		9 кл	١.										Ср	ок обу	чения	I-								3r.10 n	лес.															7	
Професси	я	43.0	1.09	Пова	р, ко	ндите	p																																							ட	
		контр	оля	,	чебна	я нагру	зка обу	учающ	ихся(ч.)																Расп	редел	ение об	бязатель	ной на	грузки г	ю курса	м и сем	естрам	(4.)													
																1	L курс												2 к	урс											3	курс					
									преподав	телем				15						21							5					18							7						7	_	
				KQ4		Іагрузка	на дисці	ипл.и М,	Д		5		о взаимо узка на		и с преп	юдавател	ем	5	Вов	заимодей зка на ле	ствии с п	реподават	гелем	5	_		ействии с писи, и М.	преподав	ателем	EGH.		взаимоде узка на л			телем	101			действии		давателе	м	2		імодейств а на лиси	твии с пр	еподавател
				rpy3		Ë					rpy3	Ė	узка па,	цисциил				rpy3	É	зка на да	сц. и муд			rpys	É	узка па ,	quett, it st,	~		rpy3	Ė	узка на д	icii, ii sigi	-		rpy3	É	рузка на	дисц. и	**/,0		1	r bà	É	па дасц	i, ii siya	1
				р. на	_	38115	ř.		H	CT.	р. на	Зань		Ė,		E SCT.		p. Ha	38115	yq.		100		р. на	38115	.j.		ни	аттест.	р. на	занз	yd.		101	CT.	р. на	3aHS	, D	į.	ни	. T.		р. на	38115	обуч.		E Z
				90 м	9	уч.	. o		пътап	aTT.	90 м	. y.d.		T. 00)		втап		e6. F	. y.q.	1.00		ътап	TTE.	eo. r	уч.	T. 00		ътап		90 м	y4.	T. 00		ътап	атти	90 м	e6. p	. 6	5	ътап	att.	9	e6. p	уч.			атта
ндек	Наименование циклов, дисциплин, ПМ, МДК, практик	-	112	бъе	P.Y.	Зсего уч	eobe	8	онсул	Mod	бъе	M.y.		od i	8	ром		м.уч	Ser	eobe	8	онсул	Mod	У. М.	cerc	cobe	8	онсул	ром.	Эеле	Beero y	eobe	8	онсул	моф	объе	M.yq	000	1 1	онсул	Mod	Š	M.yq	бег	еорет.	8	онсул
_	77.7	мен	3846		0	_	-	- 15	2	-	_	0 4			,	* -	1	0 0	_	-	7	2	_	0 0	~	-	15	-	-	_	_	-	- 15	2	Ï	_	° -	Ť				_	, ,	2 1	-	-	
		экзв	фии								36,0	29,7					36,0		31,1				36,0		30,3					36,0	30,6					36,0	29,1					36,0		26,6			Ш.
	Всего		4	428	230	3322	1414	1048	192	72	540	10 44	6 2	22 2	24	12	756	48	654	352	292	42	12 540	36	454	254	190	38	12	648 4	8 550	358	180	38	12	252 2	26 204	4 1	32 72	16	6	252	32	186	96	90	16 18
0.00	Общеобразовательный цикл		1	476	50	1304	656	616	104	18	428	14 37	4 1	84 1	90	6	578	22	518	246	262	32	5 288	6	250	120	120	26	6	110 0	102	60	30	8	0	28 (26	20	6	2	0	44	8	34	26	8	2 0
	Общие	П																																			0					0		0	\Box		I
0УД.01	Русский язык	1		72	0	60	30	_		6	72	_		30	30	6 6			0)	0			1	Щ	0				1	<u> </u>	0		0				0		0	ш	Ш	\vdash
ОУД.02	Литература	2	2	108	0	104	_	50	_	0	0	_	0				10	_	10		50	4	_)	0	_	_	1	Ш	0	_)		ļ	Ш	0		0				0		0	Ш	ш	\perp
оуд.03	Иностранный язык	3		144	0	134	0	134	_	0	44	_	40	_	40	4	5	_	54		54	2	_	4	40	_	40	_		0	_)				0		0		┸		0		0	Ш	ш	$\perp \perp$
ОУД.04	Математика	3		232	22	176	112	64	28	6	78	10	62	44	18	6	6	4 6	52	36	16	6	9	0	6 62	_	_	16	6	0)				0		0				0		0	Ш	Ш	Ш
0УД.05	История	4		136	0	128	82	_	_	0	0	_	0				(_	0	_			_	4	90	5	6 34	4		42	_	8 26	12	4		0		0				0		0	ш	Ш	ш
0УД.06	Информатика	2	2	144	14	122	32	90	8	0	56	4	48	12	36	4	8	8 10	74	20	54	4)	0					0	-)				0		0				0		0	Ш		
ОУД.07	Химия	2		144	0	124	94	30	14	6	48		42	32	10	6	9	6	82	62	20	8	6)	0					0)				0		0				0		0			ı
оуд.08	Биология	4	1	72	0	66	62	4	6	0	0		0				()	0				3	4	32	31) 2	2		38	3	4 32	2	4		0		0				0		0	П		
0УД.09	Обществознание	6	5	72	8	60	46			0	0		0				(0)	0					0						28			20 €	6 2	2	44			26	8	2
ОУД.10	Физика	2	2	108 72	6	92 66	68 44			0	44 38				10	2	6		54 30			4)	0		_			0	_)	_			0		0			_	0		0	ш	Ш	\dashv
ОУД.11 ОУД.12	География Физическая культура	4	1	72	0	72	12	_		0	18			_	12 14	2	2		20	_	10 16	4		6	16	_	14			18	_	8 2	16			0	_	0	_	-	+	0		0	\vdash	\vdash	\vdash
0УД.13	Основы безопасности и защиты Родины	2	2					+	+	-				-+	-+	+	+	_	+	_	1		_	_									10			-			_	-	+			_	\vdash	\vdash	\vdash
				68	0	68	20			0	30			10	20		3		38		28)	0					0)				0		0				0		0	ш	Ш	╙
	Индивидуальный проект	Ш		32 916	0	32	0	0	0	0	0		0				1		10		20	10	1		10	124	70			12	1 8 448		450	20	12	0	C 177		12 66	-		0		0	70	00	10 10
ОП.00	Всего по циклам Общепрофессиональный цикл	-			180 54	376	188	188	30	12	112 58	14 32	1	6 1	6 6	6	0	26	136 0	106	30	10	25i 0 62		50	32	18	2	0	538 4 220 1	6 186		84	12	12 6	224 2	26 178 2 18	_	12 66	2	0	110	12	152 90	38	52	8 0
011100	очистрофессиональный дика			,-		370	100	200	50					٦	Ĭ		ľ	ľ	ľ	ľ				1		ľ	10	Ī				102	0.4	-	ľ			ľ	10	l l	ľ	120	-	30	~	J-	ĬĬ
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии	3	6	2	10	50	32	18	2	0	0	0		-			0	1	0				62	10	50	32	18	2		0	0		1	1		0	0			_	1	0		0	H	H	
	питания, санитарии и гигиены	Ш																																											Ш	Ш	\vdash
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	1	5	8	14	32	16	16	6	6	58	14 32	1	6 1	6 6	6	0		0				0		0					0	0					0	0					0		0			
ОП.03	Техническое оснащение и организация	4	7	0	4	54	38	16	6	6	0	0					0		0				0		0					70 4	54	38	16	6	6	0	0					0		0	\Box	\Box	
	рабочего места	Щ						1						_		_											-	-											_		-	40					_
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6) 4	2	4	32	18	14	6	U	U	0					0		0				O		0					U	0					U	0					42	4	32	18	14	ь
ОП.05	Основы калькуляции и учета	4	4	8	4	42	32	10	2	0	0	0					0		0				0		0					48 4	42	32	10	2		0	0					0		0			
ОП.06	Охрана труда	4	1 4	8	4	42	32	10	2	0	0	0			T		0		0				0		0					48 4	42	32	10	2		0	0					0		0	П		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной	4	5	4	4	48	0	48	2	0	0	0					0		0				0		0					54 4	48		48	2		0	0					0		0	П		
ОП.08	деятельности	Щ		2	4	26	10	18	2		0		4	-	4	_	0		0		1		c		0	4	-	-	Щ	0	0			1		0	0		_		-	42	_	36	18	18	_
	Безопасность жизнедеятельности-	Ц			*	36	18	18	2	U	J	J		_			U		U				U		U		_	1	Ш	U	U			ļ	Ш	U	U					42	4	36	10	18	┶
ОП.09	Физическая культура	6		8	6	40	2	38	2	0	0	0	4	_		\perp	0		0				0		0				Щ	0	0					22 2	18		18			26	4	22	2	20	_
ПМ.00	Профессиональный цикл				126	1642	570	244	58	42	54	12 40		2 1	8 2	0	178		136	106	30	10	5 190	20	154	102	52	10	6	318 3	2 262	196	66	18	6	202 2	160	0 1:	12 48	12	6	98	12	62	32	30	6 18
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		2	74	24	236	98	30	8	6	54	12 40	2	2 1	8 2	2 0	112	2 12	88	76	12	6	5 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
МДК 01.01	= = = = = = = = = = = = = = = = = = = =	-	-	4	12	40	22	18	2	0	54	12 40	2	2 1	8 :	,	0	+	0				0		0	+	+	+		0	0	-	+	+		0	0	-	+	+		0	-	0	lacksquare		
, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	реализации и хранения кулинарных	اا					l -	1	Ĭ.	ľ			ľ	- i	~ '		Ü																									Ŭ					l
МДК.01.02	полуфабрикатов Процессы приготовления, подготовки к	2		12	12	88	76	12	6	6	0	0		-	\dashv	+	112	12	88	76	12	6	5 0		0		+	1		0	0		-	1-		0	0		+	+		0	-	0	\vdash	H	
	реализации кулинарных полуфабрикатов	Ц					Ĺ											Ĺ		Ĺ																			_						Ш	Ш	Ь—
УП.01	Учебная практика.	2	2 1	.08	0	108		0		0	72	72					36		36																										1 1		

ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			346	26	232	100	60	10	6	0	0	0	0	0	0 0	66	14	48	30	18	4	13	5 12	112	70	42	6	6	0 (0	0	0	0	0	0	0 0		0 (0	0	0	0	0	0	0	0 0	
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,		2	66	14	48	30	18	4	0	0						66	14	48	30	18	4	0		0					0	0					0	0)				0		0				_
	кулинарных изделий, закусок																																															
мдк 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3		136	12	112	70	42	6	6	0						0		0				13	5 12	112	70	42	6	6	0	0					0	O	•				0		0				
УП 02	Учебная практика.	П	3	144	0	72		0		0	0	П	0				72		72				72		72					0										T								٦
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			546	20	150				6	0	0	0	0 (0	0 0	0	0	0	0	0	0	54	8	42		10	4	0	132	108	72	36	6	6	0	0 0		0 (0	0	0	0	0	0	0	0 0	
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		3	54	8	42	32	10	4	0	0						0						54	8	42	32	10	4		0	0					0	0	•				0		0				
мдк 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4		132	12	108	72	36	6	6	0						0						0		0					132	12 108	72	36	6	6	0	0					0		0				
УП.03	Учебная практика.		4	72	0	0				0	0		0				0		0											72	72					0												٦
пп.03	Производственная практика.		5	288	0	0				0	0		0				0		0											144	144					144	1	.44				0]
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			538	28	486	118	44	12	12	0	0	0	0 (0	0 0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	116	2 98	78	20	6	0	92	16 6	4	40	24 6	6	6	0	0	0	0	0 6	
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		4	48	6	40	32	8	2	0	0						0						0		0					48	40	32	8	2		0	0)				0		0				
	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	5		160	22	122	86	36	10	6	0						0						0		0					68	58	46	12	4		92	16 6	i4	40	24 6	6	0		0				
УП.04	Учебная практика.		5	72	0	72				0	0		0				0		0																	72	7	2				0						
ПП.04	Производственная практика.	Ц	6	252	0	252				0	0	ш	0				0	_	0																					_		25	2	252				_
ЭМ	Квалификационный экзамен по профессии "Повар"	6		6						6																				0												6					6	
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			740	28	538			18	12	0	0	0	0	0	0 0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	70 8	56	46	10	6	0	110	8 9	16	72 2	24 6	0	92	12	62	32	30	6 12	
мдк 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		4	70	8	56	46	10	6	0	0		0				0		0											70	56	46	10	6	0	0	0					0		0				
	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	5	196	20	158	104	54	12	6	0		0				0		0											0	0					110			72	24 6		86	12	62	32	30	6 6	
УП.05	Учебная практика.	Ш	6	180	0	36				0	0		0				0		0				_				1	1					1	1	Ш	144	1	44				36		36		1_		┙
пп.05 Эм	Производственная практика.		6	288	0	288				0	0		0				0		0														_			0				4	_	28	8	288		_		┙
ГИА	Квалификационный экзамен по профессии "Кондитер" ГИА	6		6						6			•																	0												6					36	
				36						U			•						Ů																												30	
	Дисциплин и МДК	<u> </u>		F.7.C						_	20			$\vdash \vdash$							\sqcup					+	-			72			_	1		216	0		_	_						₩		_
	Учебной практики			576 828						-	72	0		\vdash			108	0			\vdash		72	0			-			72 (,		-	+	Н	216 144	υ		-	+		36 54				1		_
	Произв. практики Экзаменов	Ь,		ozŏ						-		\vdash	,	\vdash					2		\vdash			-	2		-	-		144	2		-	+	\vdash	144				+		54	U	2		+		_
	Экзаменов Диф.зачетов									ᆂ			1				t		8						4	+	+	+			8			1			3							7		L		_
	Зачетов																																															