Министерство образования Ставропольского края

ГБПОУ "Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции"

План рассмотрен и одобрен на заседании Педагогического совета
Протокол № от 30.08.2024

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по научно-методической работе

Жильникова Ирина Тимофеевна

20 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00A801FB2586C8BF931CD5F5159343161B
Владелец: Жильникова Ирина Тимофеевна
Действителен: с 19.05.2025 до 12.08.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования

12901 Кондитер

Кафедра: Общественного питания

Квалификация: кондитер

Форма обучения: Очная форма
Срок получения образования по ОП: 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)

Учебный план ППКРС СПО '12901_2025_00.plx', код профессии _____, год начала подготовки 2025

Календарный учебный график 2024-2025 г.

Мес	Сентябрь						Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август			
Пн		2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25
Вт		3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26
Ср		4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27
Чт		5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28
Пт		6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29
Сб		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
Вс	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	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	53
Пн																																												Г								
Вт																																											Г	=							
Ср															У	У	У	У	К	К										У	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	Э	Г	=	=	=	=	=	=	=	=
Чт																																											Г	=							
Пт																																										Э	Г	=						
Сб																																											Г	=							

Сводные данные

		Курс 1			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	
	Теоретическое обучение	13	9 5/6	22 5/6	22 5/6
У	Учебная практика	4	5	9	9
П	Производственная практика		8	8	8
Э	Промежуточная аттестация		2/6	2/6	2/6
Г	Проведение государственного экзамена		1	1	1
К	Каникулы	2		2	2
Итого		19	24 1/6	**43 1/6**	43 1/6

План Учебный план ППКРС СПО '12901_2025_00.plx', код профессии _____, год начала подготовки 2025

-	-	-	Формы пром. атт.			Итого акад.часов					Объём ОП		Курс 1																Закреп ленная
													Семестр 1								Семестр 2								
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	ПАтт	Код
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						1476	1476	1292	136	48	1476		612	366		34		68	144		864	192		88		68	468	48	
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл						296	296	264	32		296		230	186		22		22			66	40		16		10			
+	ОПЦ.01	Охрана труда			2	48	48	38	10		48										48	38				10			4
+	ОПЦ.02	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации			1	46	46	36	10		46		46	36				10											4
+	ОПЦ.03	Основы рисования и лепки			1	58	58	46	12		58		58	46				12											4
+	ОПЦ.04	Основы микробиологии, санитарии и гигиены			1	34	34	34			34		34	34															4
+	ОПЦ.05	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров			1	34	34	34			34		34	34															4
+	ОПЦ.06	Техническое оснащение и организация рабочего места			1	34	34	34			34		34	34															4
+	ОПЦ.08	Физическая культура			12	42	42	42			42		24	2		22					18	2		16					5
ПМ.Профессиональные модули						1144	1144	1028	104	12	1144		382	180		12		46	144		762	152		72		58	468	12	
+	ПМ.01	**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**	**22**		**1222**	1144	**1144**	**1028**	**104**	**12**	1144		382	**180**		**12**		**46**	**144**		762	**152**		**72**		**58**	**468**	**12**	**4**
+	МДК.01.01	Товароведные характеристики и подготовка сырья к производству			1	76	76	62	14		76		76	62				14											4
+	МДК.01.02	Технология приготовления хлебобулочных изделий			2	110	110	88	22		110		92	74				18			18	14				4			4
+	МДК.01.03	Технология приготовления мучных и кондитерских изделий	2			340	340	266	68	6	340		70	44		12		14			270	138		72		54		6	4
+	УП.01.01	Учебная практика			2	324	324	324			324		144						144		180						180		4
+	ПП.01.	Производственная практика			2	288	288	288			288										288						288		4
+	ПМ.01.01(К)	*Экзамен по модулю*	*2*			6	6			6	6										6							*6*	*4*
ГИА.Государственная итоговая аттестация						36	36			36	36										36							36	
+	ИА.01	Итоговая аттестация				36	36			36	36										36							36	

КУРС 1 Учебный план ППКРС СПО '12901_2025_00.plx', код профессии _____, год начала подготовки 2025

№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										Итого за курс										Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов									Недель	Контроль	Академических часов									Недель	Контроль	Академических часов								Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	Контроль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	Контроль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	Контроль			
ИТОГО (с факультативами)				**612**									17		**864**									24 1/6		**1476**								41 1/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**612**											**864**											**1476**										
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**36**											**35.4**											**35.7**										
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)													**36**											**18**										
		Аудиторная нагрузка		**30.8**											**28.5**											**29.6**										
		Контактная работа		**30.8**											**28.5**											**29.6**										
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**468**	**400**	**366**		**34**		**68**			ТО: 13 Э:		**360**	**280**	**192**		**88**		**68**		**12**	ТО: 9 5/6 Э: 1/3		**828**	**680**	**558**		**122**		**136**		**12**	ТО: 22 5/6 Э: 1/3		
1	ОПЦ.01	Охрана труда												ЗаО	**48**	38	38				10				ЗаО	**48**	38	38				10				4	2
2	ОПЦ.02	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации	ЗаО	**46**	36	36				10															ЗаО	**46**	36	36				10				4	1
3	ОПЦ.03	Основы рисования и лепки	ЗаО	**58**	46	46				12															ЗаО	**58**	46	46				12				4	1
4	ОПЦ.04	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	ЗаО	**34**	34	34																			ЗаО	**34**	34	34								4	1
5	ОПЦ.05	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ЗаО	**34**	34	34																			ЗаО	**34**	34	34								4	1
6	ОПЦ.06	Техническое оснащение и организация рабочего места	ЗаО	**34**	34	34																			ЗаО	**34**	34	34								4	1
7	ОПЦ.08	Физическая культура	ЗаО	**24**	24	2		22						ЗаО	**18**	18	2		16						ЗаО(2)	**42**	42	4		38						5	12
8	ПМ.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ЗаО	**382**	336	180		12		46	144			Эк(2) ЗаО(3)	**762**	692	152		72		58	468	12		Эк(2) ЗаО(4)	**1144**	1028	332		84		104	612	12		4	12
9	МДК.01.01	Товароведные характеристики и подготовка сырья к производству	ЗаО	**76**	62	62				14															ЗаО	**76**	62	62				14				4	1
10	МДК.01.02	Технология приготовления хлебобулочных изделий		**92**	74	74				18				ЗаО	**18**	14	14				4				ЗаО	**110**	88	88				22				4	12
11	МДК.01.03	Технология приготовления мучных и кондитерских изделий		**70**	56	44		12		14				Эк	**270**	210	138		72		54		6		Эк	**340**	266	182		84		68		6		4	12
12	ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю												Эк	**6**								6		Эк	**6**								6		4	2
ПРАКТИКИ		(План)		144	144						144		4		468	468						468		13		612	612						612		17		
	УП.01.01	Учебная практика		144	144						144		4	ЗаО	180	180						180		5	ЗаО	324	324						324		9	4	12
	ПП.01.	Производственная практика												ЗаО	288	288						288		8	ЗаО	288	288						288		8	4	2
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)													36								36	1		36								36	1		
	ИА.01	Итоговая аттестация													36								36	1		36								36	1		2
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИ			ЗаО(6)											Эк(2) ЗаО(4)											Эк(2) ЗаО(10)											
КАНИКУЛЫ													2																						2		

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)		Студ.	Часов			
								на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю
Вид практики: Учебная практика											
УП.01.01 Учебная практика	1	1			4						
УП.01			4	+	4		10				36
УП.01.01 Учебная практика	1	2			5						
УП.01			4	+	5		10				36
Вид практики: Производственная практика											
ПП.01. Производственная практика	1	2			8						
			4	+	8		10				36
Итого по факту					17						
Итого по плану					17						

КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ И РАБОТЫ Учебный план ППКРС СПО '12901_2025_00.plx', код профессии _____, год начала подготовки 2025

Вид	Курс	Сем	Каф.	Студ.	Замечания

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план ППКРС СПО '12901_2025_00.plx', код профессии , год начала подготовки 2025

		Итого		Курс 1		
		Часов		Всего	Сем. 1	Сем. 2
		Не менее	Факт			
	Итого по ОП		1476	1476	612	864
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ					
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		1476	1476	612	864
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл		296	296	230	66
ПМ	Профессиональные модули		1144	1144	382	762
ГИА	Государственная итоговая аттестация		36	36		36
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период ТО	35.74	-	36	35.39
		Период атт.	36	-		36
	Суммарно контактная работа (акад. час)	Блок ПП	1292	1292	544	748
		Блок ОПЦ	264	264	208	56
		Блок ПМ	1028	1028	336	692
		Блок ГИА				
		Итого	1292	1292	544	748
	Аудиторная нагрузка (акад.час/нед)	ОП	29.79	-	30.77	28.48
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)		2		2
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)		10	6	4
	Доля учебных занятий и практик в ОП (%)		89.72%			
	Доля практик в профессиональном цикле (%)		53.49%			

Вид работы	Каф.	Студ.	Часов на студ.	Трудоемкость
Консультации ГИА				

	Комиссия №1			
	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
Член комиссии				
Примечания к комиссиям ГЭК				

	Комиссия №1			
	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
		10		
Председатель	4	10	1.00	10
Член комиссии				
1	4	10	1.00	10
2	4	10	1.00	10
3	4	10	1.00	10
Дежурство				
1	4	10	1.00	10
Секретарь	4	10	1.00	10
Примечания к комиссиям ГЭК				
В АС Нагрузка применять только для указанного контингента	☐			