Министерство образования Ставропольского края

ГБПОУ "Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции"

УТВЕРЖДАЮ

План рассмотрен и одобрен на заседании Педагогического совета
Протокол № 9 от 12.05.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00E3A8BE60D9B81955FA16793A26AFDA2D
Владелец: Подорога Ирина Анатольевна
Действителен: с 20.01.2026 до 15.04.2027

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) 2026
Учебный год 2026-2027
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1569 от 09.12.2016

Учебный план ППКРС СПО '12901_2026_00.plx', код профессии _____, год начала подготовки 2026

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

ПланСвод Учебный план ППКРС СПО '12901_2026_00.plx', код профессии _____, год начала подготовки 2026

-	-	-	Формы пром. атт.			Итого акад.часов							Объём ОП		Курс 1	
															Семест	Семест
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Итого
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						1476	1476	1256	644	172	48	576	1476		612	864
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл						296	296	246	246	50			296		230	66
+	ОПЦ.01	Охрана труда			2	48	48	38	38	10			48			48
+	ОПЦ.02	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации			1	46	46	36	36	10			46		46	
+	ОПЦ.03	Основы рисования и лепки			1	58	58	46	46	12			58		58	
+	ОПЦ.04	Основы микробиологии, санитарии и гигиены			1	34	34	28	28	6			34		34	
+	ОПЦ.05	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров			1	34	34	28	28	6			34		34	
+	ОПЦ.06	Техническое оснащение и организация рабочего места			1	34	34	28	28	6			34		34	
+	ОПЦ.08	Физическая культура			12	42	42	42	42				42		24	18
ПМ.Профессиональные модули						1144	1144	1010	398	122	12	576	1144		382	762
+	ПМ.01	**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**	**22**		**1222**	1144	**1144**	**1010**	**398**	**122**	**12**	**576**	1144		382	762
+	МДК.01.01	Товароведные характеристики и подготовка сырья к производству			1	76	76	58	58	18			76		76	
+	МДК.01.02	Технология приготовления хлебобулочных изделий			2	110	110	84	84	26			110		92	18
+	МДК.01.03	Технология приготовления мучных и кондитерских изделий	2			340	340	256	256	78	6		340		70	270
+	УП.01.01	Учебная практика 01			2	324	324	324				288	324		144	180
+	ПП.01.	Производственная практика 01			2	288	288	288				288	288			288
+	ПМ.01.01(К)	*Экзамен по модулю 01*	*2*			6	6				6		6			6
ГИА.Государственная итоговая аттестация						36	36				36		36			36
+	ИА.01	Итоговая аттестация				36	36				36		36			36