Министерство образования Ставропольского края

ГБПОУ "Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

_____ *Подорога Ирина Анатольевна*

20 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.11

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

АКТУАЛИЗИРОВАННЫЙ
Профиль СОО: технологический

Кафедра: Общественного питания

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: Очная форма

Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.

Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025
Учебный год 2026-2027
Образовательный стандарт (ФГОС) № 341 от 13.05.2022

Код	*Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты*
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР)
33.010	КОНДИТЕР
33.014	ПЕКАРЬ

Основной	*Виды деятельности*
+	организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
+	обеспечение деятельности структурного подразделения
+	лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
+	ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11_2025_09.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2025

Календарный учебный график 2025-2026 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август				
Пн	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
Вт	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	
Ср	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	
Чт	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	
Пт	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	
Сб	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	
Вс	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	
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
Пн																		К																								Э	К										
Вт																		К																								Э	К										
Ср																		К	К																							Э	К	К	К	К	К	К	К	К			
Чт																		К																								Э	К										
Пт																		К																								Э	К										
Сб																		К																								Э	К										

Календарный учебный график 2026-2027 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август				
Пн		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
Вт	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
Ср	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	
Чт	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	
Пт	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	
Сб	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	
Вс	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	
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																	Э		К																							Э	Э										К
Вт																	К																																			К
Ср																	К	К																								Э	К										
Чт																	К																										К										
Пт																	К																								Э	Э	К									
Сб																	К																										К										

Календарный учебный график 2027-2028 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август				
Пн		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	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
Вт		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	29	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
Ср	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	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
Чт	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	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
Пт	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	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	
Сб	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	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	
Вс	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	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	
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																	П		К													У										П	Э										К
Вт										П									К													У										П	Э										К
Ср										П							К														У				П							Э		К	К	К	К	К	К	К	К		К
Чт										П	П	П	П	П	П	Э	К	К													У				П	П	П	П	П	П	П	Э	К										К
Пт										П						К															У				П							Э	К										
Сб										П						Э	К														У				П							Э	К										

Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11_2025_09.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2025

Календарный учебный график 2028-2029 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь					Февраль				Март				Апрель					Май				Июнь				Июль					Август				
Пн		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	3
Вт		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	4
Ср		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	
Чт		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	
Пт	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	
Сб	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	1	
Вс	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	2	
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	54
Пн																		Э	К	К																																	=
Вт																		Э	К	К																																	=
Ср												П	П	П	П	П	П	Э	К	К										У	П	П	П	П	П	П	П	Э	Г	Г	Г	Г	Г	Г	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
Чт																		Э	К	К																																
Пт																		К	К	К																																
Сб																		К	К																																	

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение	17	23 1/6	40 1/6	16 5/6	22 2/6	39 1/6	10 4/6	16 1/6	26 5/6	10 2/6	9 1/6	19 3/6	125 4/6
У	Учебная практика					1	1		1	1		1	1	3
П	Производственная практика (по профилю специальности)							6	7	13	6	7	13	26
Э	Промежуточная аттестация		1	1	1/6	5/6	1	2/6	1	1 2/6	4/6	1	1 4/6	5
Г	Государственная итоговая аттестация											6	6	6
К	Каникулы	3/6	10 3/6	11	3/6	10 3/6	11	3/6	9 4/6	10 1/6	4/6	1 3/6	2 1/6	34 2/6
Итого		17 3/6	34 4/6	**52 1/6**	17 3/6	34 4/6	**52 1/6**	17 3/6	34 5/6	**52 2/6**	17 4/6	25 4/6	**43 2/6**	200

ПланСвод Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11_2025_09.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2025

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
																	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудоемкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								1476	1476	1392	1392	48	36		76.69	23.31	612	864						
СОО.Среднее общее образование								1476	1476	1392	1392	48	36		1132	344	612	864						
+	ОУП	**Обязательные учебные предметы**	**2222**		**12222 22222**		**2**	1476	**1476**	**1392**	**1392**	**48**	**36**		1132	**344**	612	864						
+	ОУП.01	Русский язык	2					72	72	64	64		8		60	12	32	40						
+	ОУП.02	Литература			2			108	108	106	106	2			96	12	44	64						
+	ОУП.03	Математика	2					232	232	214	214	10	8		198	34	92	140						
+	ОУП.04	Иностранный язык			2			72	72	70	70	2			52	20	30	42						
+	ОУП.05	Информатика			2			144	144	142	142	2			72	72	58	86						
+	ОУП.06	Физика			2			108	108	106	106	2			88	20	38	70						
+	ОУП.07	Химия	2					144	144	136	136		8		96	48	64	80						
+	ОУП.08	Биология			2			144	144	142	142	2			102	42	52	92						
+	ОУП.09	История	2					136	136	126	126	2	8		126	10	62	74						
+	ОУП.10	Обществознание			2			72	72	70	70	2			54	18	36	36						
+	ОУП.11	География			2			72	72	70	70	2			56	16	30	42						
+	ОУП.12	Физическая культура			12			72	72	70	70	2			54	18	30	42						
+	ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины			2			68	68	66	66	2			58	10	28	40						
+	**	Индивидуальный проект					2	32	32	10	10	18	4		20	12	16	16						
+	ДУП	**Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору**																						
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4464	4464	3312	2268	944	208	900	3150	1314			612	864	612	900	612	864
СГ.Социально-гуманитарный цикл								546	546	444	444	102			514	32			268	88	54	88	24	24
+	СГ.01	История России			3			64	64	52	52	12			60	4			64					
+	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			46			144	144	116	116	28			134	10			28	44	28	44		
+	СГ.03	Физическая культура			345678			190	190	156	156	34			188	2			28	44	26	44	24	24
+	СГ.04	Безопасность жизнедеятельности			3			68	68	54	54	14			68				68					
+	СГ.05	Основы финансовой грамотности			3			36	36	30	30	6			32	4			36					
+	СГ.06	Основы бережливого производства			3			44	44	36	36	8			32	12			44					
ОП.Общепрофессиональный цикл								1112	1112	798	798	282	32		472	640			176	318	206		298	114
+	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	4					118	118	82	82	28	8		108	10				118				
+	ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	4					150	150	100	100	42	8		140	10			76	74				
+	ОП.03	Автоматизация технологических процессов	4					112	112	72	72	32	8		102	10			54	58				
+	ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности			4			114	114	92	92	22			104	10			46	68				
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально - правовых значений			5			72	72	58	58	14				72					72			
+	ОП.07	Метрология и стандартизация			7			58	58	42	42	16				58							58	
+	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			5			134	134	96	96	38				134					134			
+	ОП.10	Охрана труда			7			72	72	50	50	22				72							72	
+	ОП.11	Техническое оснащение с основами проектирования предприятий производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			8			132	132	94	94	38				132							96	36
+	ОП.12	Современное хлебопечение	8					150	150	112	112	30	8		18	132							72	78

ПланСвод Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11_2025_09.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2025

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
																	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого
П.Профессиональный цикл								2590	2590	2070	1026	416	104	900	1948	642			168	458	352	812	290	510
+	ПМ.01	**Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)**	**56**		**666**	**5**		868	**868**	**698**	**410**	**146**	**24**	**288**	868					244	90	534		
+	МДК.01.01	Технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	5			5		294	294	210	210	76	8		294					244	50			
+	МДК.01.02	Техническое обслуживание технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			6			278	278	200	200	70	8		278						40	238		
+	УП.01	Учебная практика 01			6			36	36	36				36	36							36		
+	ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности) 01			6			252	252	252				252	252							252		
+	ПМ.01.01(К)	*Экзамен по модулю 01*	*6*					8	8				8		8							8		
+	ПМ.02	**Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)**	**667**		**7**			502	**502**	**400**	**184**	**78**	**24**	**216**	502							278	224	
+	МДК.02.01	Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	6					140	140	92	92	40	8		140							140		
+	МДК.02.02	Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	6					138	138	92	92	38	8		138							138		
+	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности) 02			7			216	216	216				216	216								216	
+	ПМ.02.01(К)	*Экзамен по модулю 02*	*7*					8	8				8		8								8	
+	ПМ.03	**Лабораторный контроль качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья**	**8**		**88**			258	**258**	**212**	**68**	**38**	**8**	**72**	258									258
+	МДК.03.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции			8			106	106	68	68	38			106									106
+	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности) 02			8			144	144	144				72	144									144
+	ПМ.03.01(К)	*Экзамен по модулю 02*	*8*					8	8				8		8									8
+	ПМ.04	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**	**888**		**8**			318	**318**	**256**	**112**	**46**	**16**	**72**	318								66	252
+	МДК.04.01	Планирование, организация и контроль производственного процесса	8					166	166	112	112	46	8		166								66	100
+	УП.04.01	Учебная практика 03 (ПД)			8			36	36	36					36									36
+	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности) 03	8					108	108	108				72	108									108
+	ПМ.04.01(К)	*Экзамен по модулю 03*	*8*					8	8				8		8									8
+	ПМ.05	**Выполнение работ по одной и нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16472 Пекарь, 12901 Кондитер**	**355**		**45**			644	**644**	**504**	**252**	**108**	**32**	**252**	2	642			168	214	262			

ПланСвод Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11_2025_09.plx', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2025

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
																	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого
+	МДК.05.01	Технология хлеба, хлебобулочного и макаронного производства	3					168	168	108	108	52	8			168			168					
+	МДК.05.02	Технология кондитерского производства	5					216	216	144	144	56	16			216				178	38			
+	УП.05.01	Учебная практика 05			4			36	36	36				36		36				36				
+	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности) 05			5			216	216	216				216		216					216			
+	ПМ.05.01(К)	*Квалификационный экзамен (по модулю) 05*	*5*					8	8				8		2	6					8			
ГИА.Государственная итоговая аттестация								216	216			144	72		216									216
+	ГИА.03	Государственная итоговая аттестация	8					216	216			144	72		216									216

ПООП 19.02.11 рег. № 189 зарегистрирован в государственном реестре ПООП приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-256 от 29.07.2022г.

Учебный план актуализирован в соответствии с Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 22 мая 2026 г. № 351
“О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800” и утвержден решением Педагогического совета ГБПОУ СКСТиК №9 от 12.05.2026г.