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.

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования

43.01.09

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

АКТУАЛИЗИРОВАННЫЙ
Профиль СОО: естественно-научный

Кафедра: Общественного питания

Квалификация: повар<->кондитер

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) 2023
Учебный год 2026-2027
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1569 от 09.12.2016

Основной	*Виды деятельности*
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
-	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
-	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
-	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
-	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2023 1_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2023

Календарный учебный график 2023-2024 г.

| Мес | Сентябрь | | | | | Октябрь | | | | | Ноябрь | | | | | Декабрь | | | | | Январь | | | | | Февраль | | | | | Март | | | | | Апрель | | | | | Май | | | | | Июнь | | | | | Июль | | | | | Август | | | | |
|---|---|---

Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2023 1_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2023

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	1
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	2
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	3
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	4
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	К																																	
Вт																			К	К										У												П	Э		Г									
Ср																			К	К											П	П	П	П	П	П	П	П	П	П			Г		=	=	=	=	=	=	=	=	=
Чт																			К	К									У																							
Пт																		Э	К	К									У	П												Э	Г		=									
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	15	12	27	17	13	30	16 4/6	9 2/6	26	123 1/6
У	Учебная практика											1	1	1
П	Производственная практика				2	11	13		10	10		11	11	34
Э	Промежуточная аттестация		1	1		1	1		1	1	2/6	1	1 2/6	4 2/6
Г	Проведение государственного экзамена											2	2	2
К	Каникулы	2/6	10 5/6	11 1/6	2/6	10 4/6	11	3/6	10 4/6	11 1/6	3/6	1 3/6	2	35 2/6
Итого		17 2/6	35	**52 2/6**	17 2/6	34 4/6	**52**	17 3/6	34 4/6	**52 1/6**	17 3/6	25 5/6	**43 2/6**	199 5/6

ПланСвод Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2023 1_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2023

-	-	-	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 с оц.	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого
ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ					1476	1476	1408	1408	32	36		100%	0%	612	864						
+	ОУП	**Обязательные учебные предметы**	**222**	**12222 22222 22**	1476	**1476**	**1408**	**1408**	**32**	**36**		1476		612	864						
+	ОУП.01	Русский язык	2		72	72	60	60		12		72		22	50						
+	ОУП.02	Литература		2	108	108	108	108				108		34	74						
+	ОУП.03	Математика	2		232	232	220	220		12		232		92	140						
+	ОУП.04	Иностранный язык		2	144	144	144	144				144		76	68						
+	ОУП.05	Информатика		2	144	144	144	144				144		64	80						
+	ОУП.06	Физика		2	108	108	108	108				108		48	60						
+	ОУП.07	Химия	2		144	144	132	132		12		144		56	88						
+	ОУП.08	Биология		2	72	72	72	72				72		32	40						
+	ОУП.09	История		2	136	136	136	136				136		48	88						
+	ОУП.10	Обществознание		2	72	72	72	72				72		22	50						
+	ОУП.11	География		2	72	72	72	72				72		32	40						
+	ОУП.12	Физическая культура		12	72	72	72	72				72		36	36						
+	ОУП.13	Основы безопасности жизнедеятельности		2	68	68	68	68				68		34	34						
+	ОУП.14	Основы проектной деятельности. Индивидуальный проект		2	32	32			32			32		16	16						
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА					4428	4428	3772	2512	464	192	1260	2252	2176			612	864	612	864	612	864
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл					930	930	798	798	120	12		302	628			174	140	354	126	114	22
+	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		3	58	58	58	58				36	22			58					
+	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	4		66	66	60	60		6		36	30				66				
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		3	58	58	58	58				36	22			58					
+	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		6	92	92	72	72	20			14	78					56	36		
+	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета	6		116	116	86	86	24	6		32	84					76	40		
+	ОПЦ.06	Охрана труда		5	68	68	54	54	14			36	32					68			
+	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		57	120	120	106	106	14			36	84			22	16	22	24	36	
+	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности		4	38	38	38	38				36	2				38				
+	ОПЦ.09	Физическая культура		345678	168	168	148	148	20			40	128			36	20	30	26	34	22
+	ОПЦ.10	Основы предпринимательской деятельности		5	102	102	82	82	20				102					102			
+	ОПЦ.11	Основы рисования и лепки		7	44	44	36	36	8				44							44	
ПЦ.Профессиональный цикл					3426	3426	2974	1714	344	108	1260	1914	1512			438	724	258	738	498	770
+	ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**44**	**34**	362	**362**	**344**	**200**	**6**	**12**	**144**	248	114			156	206				
+	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3	66	66	66	66				32	34			66					
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4		146	146	134	134	6	6		66	80			90	56				
+	ПП.01.01	Производственная практика		4	144	144	144				144	144					144				
+	ПМ.01.01(К)	*Экзамен по модулю ПМ.01*	*4*		6	6				6		6					6				

ПланСвод Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2023 1_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2023

-	-	-	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 с оц.	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого
+	ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**66**	**46**	608	**608**	**538**	**286**	**54**	**16**	**252**	418	190				102	156	350		
+	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4	40	40	40	40				32	8				40				
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6		306	306	246	246	54	6		124	182				62	156	88		
+	ПП.02.01	Производственная практика		6	252	252	252				252	252							252		
+	ПМ.02.01(К)	*Экзамен по модулю ПМ.02*	*6*		10	10				10		10							10		
+	ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**44**	**34**	472	**472**	**460**	**244**		**12**	**216**	350	122			246	226				
+	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		3	44	44	44	44				32	12			44					
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4		206	206	200	200		6		96	110			130	76				
+	ПП.03.01	Производственная практика		4	216	216	216				216	216				72	144				
+	ПМ.03.01(К)	*Экзамен по модулю ПМ.03*	*4*		6	6				6		6					6				
+	ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**788**	**88**	788	**788**	**628**	**412**	**136**	**24**	**216**	326	462						184	238	366
+	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7		210	210	166	166	36	8		32	178						102	108	
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	8		354	354	246	246	100	8		70	284						82	130	142
+	УП.04.02	Учебная практика		8	36	36	36				36	36									36
+	ПП.04.02	Производственная практика		8	180	180	180				180	180									180
+	ПМ.04.01(К)	*Экзамен по модулю ПМ. 04*	*8*		8	8				8		8									8
+	ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**788**	**88**	664	**664**	**538**	**322**	**102**	**24**	**216**	380	284							260	404
+	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7		108	108	80	80	20	8		32	76							108	
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8		332	332	242	242	82	8		124	208							152	180
+	УП.05.01	Учебная практика		8	36	36	36				36	36									36
+	ПП.05.01	Производственная практика		8	180	180	180				180	180									180
+	ПМ.05.01(К)	*Экзамен по модулю ПМ.05*	*8*		8	8				8		8									8
+	ПМ.06	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер, 16675 Повар**	**466**	**46**	532	**532**	**466**	**250**	**46**	**20**	**216**	192	340			36	190	102	204		
+	МДК.06.01	Технология приготовления пищи	4		118	118	112	112		6			118			36	82				
+	МДК.06.02	Технология приготовления кондитерских изделий	6		190	190	138	138	46	6		190						102	88		

ПланСвод Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2023 1_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2023

-	-	-	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 с оц.	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого
+	ПП.06.01	Производственная практика		4	108	108	108				108		108				108				
+	ПП.06.02	Производственная практика 06.02		6	108	108	108				108		108						108		
+	ПМ.06.01(К)	*Квалификационный экзамен ПМ.06*	*6*		8	8				8		2	6						8		
ГИА.Государственная итоговая аттестация					72	72				72		36	36								72
+	ГИА.01(Г)	Государственная итоговая аттестация			72	72				72		36	36								72

ПООП 43.01.09 рег. № 33 зарегистрирован в государственном реестре ПООП приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022г.

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.