Министерство образования Ставропольского края

ГБПОУ "Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Подорога Ирина Анатольевна

20 г.

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

43.01.09

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
Профиль СОО: естественно-научный

Кафедра: Общественного питания

Квалификация: повар<->кондитер

Год начала подготовки (по учебному плану) 2026
Учебный год 2026-2027
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1569 от 09.12.2016

Форма обучения: Очная форма
Срок получения образования по ОП: 2 г. 10 м.
Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

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
33.011	ПОВАР

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_2026_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2026

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																				К																																		К
Вт																		К																								Э	Э	К									К
Ср																		К	К																									К	К	К	К	К	К	К	К	К	
Чт																		К																								Э	Э	К									
Пт																		К																										К									
Сб																		К																								Э	Э	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	1
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	2
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
Пн																		Э		К																						П	Э									
Вт																	Э			К																						П	Э									
Ср																	Э	К	К																					П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
Чт																		К																					П				Э	К									
Пт																	Э	К																					П				Э	К									
Сб																		К																					П				Э	К									

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	5
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	6
Пт		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		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												П					П		К																		У					П	Э		Г									=
Вт												П					П	Э	К																		У					П	Э		Г									=
Ср												П	П				Э		К																	У	П				П	Э	Э		Г									=
Чт												П	П	П	П	П	Э	Э	К	К																У	П	П	П	П	П	Э	Г	Г	=	=	=	=	=	=	=	=	=
Пт											П		П				Э	Э	К																	У	П				П	Э	Г		=									
Сб											П		П				Э		К																	У	П						Г		=									

Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2026_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2026

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	
	Теоретическое обучение	17	23	40	16 2/6	19 1/6	35 3/6	10 5/6	15 3/6	26 2/6	101 5/6
У	Учебная практика								1	1	1
П	Производственная практика					4	4	5	5	10	14
Э	Промежуточная аттестация		1	1	4/6	1	1 4/6	1 1/6	1	2 1/6	4 5/6
Г	Государственная итоговая аттестация								2	2	2
К	Каникулы	2/6	10 5/6	11 1/6	3/6	11	11 3/6	3/6	1 3/6	2	24 4/6
Итого		17 2/6	34 5/6	**52 1/6**	17 3/6	35 1/6	**52 4/6**	17 3/6	26	**43 3/6**	148 2/6

ПланСвод Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2026_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2026

-	-	-	Формы пром. атт.		Итого акад.часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3	
														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
ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ					1476	1476	1378	1378	62	36	182	76.96	23.04	612	864				
+	ОУП	**Обязательные учебные предметы**	**2222**	**12222 22222**	1476	**1476**	**1378**	**1378**	**62**	**36**	**182**	1136	**340**	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	204	204	20	8		198	34	92	140				
+	ОУП.04	Иностранный язык		2	144	144	142	142	2		112	86	58	58	86				
+	ОУП.05	Информатика		2	144	144	142	142	2		70	72	72	58	86				
+	ОУП.06	Физика		2	108	108	106	106	2			88	20	34	74				
+	ОУП.07	Химия	2		144	144	128	128	8	8		96	48	64	80				
+	ОУП.08	Биология		2	72	72	70	70	2			60	12	28	44				
+	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	72	72				54	18	30	42				
+	ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины		2	68	68	68	68				58	10	28	40				
+	ОУП.14	Индивидуальный проект			32	32	10	10	18	4		32		16	16				
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА					2952	2952	2266	1726	486	200	396	2466	486			612	864	612	864
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл					466	466	386	386	80			322	144			174	176	20	96
+	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		3	36	36	30	30	6			36				36			
+	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров		3	36	36	30	30	6			36				36			
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		4	36	36	30	30	6			36					36		
+	ОПЦ.12	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		4	36	36	30	30	6			36					36		
+	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета		4	36	36	30	30	6			36					36		
+	ОПЦ.06	Охрана труда		6	36	36	30	30	6			36							36
+	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		4	44	44	36	36	8			34	10			22	22		
+	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности		4	36	36	30	30	6			36					36		
+	ОПЦ.09	Физическая культура		3456	64	64	52	52	12			36	28			10	10	20	24
+	ОПЦ.10	Основы предпринимательской деятельности		6	36	36	30	30	6				36						36
+	ОПЦ.11	Основы рисования и лепки		3	34	34	28	28	6				34			34			
+	ОПЦ.12	Основы бережливого производства		3	36	36	30	30	6				36			36			
ПЦ.Профессиональный цикл					2414	2414	1880	1340	406	128	396	2072	342			438	688	592	696
+	ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**444**	**4**	402	**402**	**330**	**258**	**48**	**24**	**72**	402				160	242		
+	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	4		160	160	130	130	22	8		160				160			
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4		162	162	128	128	26	8		162					162		
+	ПП.01.01	Производственная практика 01		4	72	72	72				72	72					72		
+	ПМ.01.01(К)	*Экзамен по модулю ПМ.01*	*4*		8	8				8		8					8		

ПланСвод Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2026_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2026

-	-	-	Формы пром. атт.		Итого акад.часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3	
														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
+	ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**356**	**5**	432	**432**	**316**	**244**	**92**	**24**	**72**	432				100	106	226	
+	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3		100	100	78	78	14	8		100				100			
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5		252	252	166	166	78	8		252					106	146	
+	ПП.02.01	Производственная практика 02		5	72	72	72				72	72						72	
+	ПМ.02.01(К)	*Экзамен по модулю ПМ.02*	*6*		8	8				8		8						8	
+	ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**455**	**5**	408	**408**	**308**	**236**	**76**	**24**	**72**	408					182	226	
+	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4		98	98	72	72	18	8		98					98		
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5		230	230	164	164	58	8		230					84	146	
+	ПП.03.01	Производственная практика 03		5	72	72	72				72	72						72	
+	ПМ.03.01(К)	*Экзамен по модулю ПМ.03*	*5*		8	8				8		8						8	
+	ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**66**	**66**	386	**386**	**300**	**192**	**70**	**16**	**108**	386							386
+	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		6	122	122	90	90	32			122							122
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6		148	148	102	102	38	8		148							148
+	ПП.04.02	Производственная практика 04		6	108	108	108				108	108							108
+	ПМ.04.01(К)	*Экзамен по модулю ПМ. 04*	*6*		8	8				8		8							8
+	ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**66**	**666**	406	**406**	**318**	**210**	**72**	**16**	**72**	406						96	310
+	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6	140	140	108	108	32			140						96	44
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6		150	150	102	102	40	8		150							150
+	УП.05.01	Учебная практика (ПД) 05		6	36	36	36					36							36
+	ПП.05.01	Производственная практика 05		6	72	72	72				72	72							72
+	ПМ.05.01(К)	*Экзамен по модулю ПМ.05*	*6*		8	8				8		8							8
+	ПМ.06	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер, 16675 Повар**	**345**	**5**	380	**380**	**308**	**200**	**48**	**24**		38	342			178	158	44	
+	МДК.06.01	Технология приготовления пищи	3		98	98	72	72	18	8			98			98			
+	МДК.06.02	Технология приготовления кондитерских изделий	4		166	166	128	128	30	8			166			80	86		
+	ПП.06.01	Производственная практика 06		5	108	108	108					36	72				72	36	

ПланСвод Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2026_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2026

-	-	-	Формы пром. атт.		Итого акад.часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3	
														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
+	ПМ.06.01(К)	*Квалификационный экзамен ПМ.06*	*5*		8	8				8		2	6					8	
ГИА.Государственная итоговая аттестация					72	72				72		72							72
+	ГИА.01(Г)	Государственная итоговая аттестация			72	72				72		72							72

Пояснения к учебному плану

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569), Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413). Рабочий учебный план разработан в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г. «Об образовании в Российской Федерации», приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования", приказом Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся"), приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" и Уставом ГБПОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции». Учебный план вводится с 01.09.2024 г.

Для всех видов аудиторной нагрузки академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Занятия в техникуме проводятся в форме пары из двух объединенных академических часов. Длительность пары 1 час 30 минут. Продолжительность перемен между парами ***10 минут.***

В общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле).

Учебные группы делятся на подгруппы при проведении учебных занятий по иностранному языку; при проведении практических занятий по информатике, МДК.

Производственная практика проводится концентрированно.

Система контроля предусматривает следующие его виды: входной, текущий, рубежный, остаточный, итоговый. Используются такие формы контрольных процедур, как экзамен, зачет, дифференцированный зачет, контрольная работа (тестирование), защита реферата и др.

После изучения ПМ предусмотрены экзамены по модулю.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

Общеобразовательный цикл:

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы сформирован с учетом Рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (Письмо Минпросвещения России от 14.06.2024 N 05-1971).

Индивидуальный проект (индивидуальное исследование или учебный проект) выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной) в течение одного года в рамках учебного времени, отведенного учебным планом на внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся.

Формирование вариативной части ОПОП:

Вариативная часть основной профессиональной программы ***СПО распределена следующим образом: общепрофессиональный цикл - 356 часов: ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров - 36 часов, ОП.05 Основы калькуляции и учета - 36 часов, Оп.06 Охрана труда - 6 часов, ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности - 32 часа, ОП.09 Физическая культура - 64 часа, ОП.10 Экологические основы природопользования - 44 часа, ОП.11 Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии - 34 часа, ОП.12 Основы предпринимательской деятельности - 36 часов, ОП.13 Основы финансовой грамотности - 36 часов, ОП.14 Особенности казачьей кухни - 32 часа. Профессиональный цикл - 334 часа. ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации***

полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - 56 часов: МДК 01.01 - 6 часов, МДК 01.02 - 14 часов, ПП 01.01 - 36 часов. ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 58 часов: МДК.02.02 - 22 часа, ПП 02.01 - 36 часов. ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 58 часов: МДК.03.02 - 58 часов. ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - 68 часов: МДК 04.01 - 6 часов, МДК 04.02 - 62 часа. ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - 94 часа: МДК 05.01 - 58 часов, ПП 05.01 - 36 часов.

ПООП 43.01.09 рег. № 144 зарегистрирован в государственном реестре ПООП приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-620 от 29.12.2023г.