Министерство образования Ставропольского края

ГБПОУ "Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции"

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор
_____ *Подорога Ирина Анатольевна*
20__ г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

АКТУАЛИЗИРОВАННЫЙ

Кафедра: Общественного питания

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023
Учебный год 2026-2027
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

Форма обучения: Очная форма
Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.
Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Виды деятельности	
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
Основной	*Освоение профессий рабочих, должностей служащих:*
+	Повар
+	Кондитер

Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2023_09.plx', код специальности 43.02.15, 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 ППССЗ СПО '43.02.15_2023_09.plx', код специальности 43.02.15, 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	6
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	7
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	5	
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				П																														=
Вт																		К		П												П	П				Э	Э						Г										=
Ср															П	П	Э	К	К	П	П	П	П							У	П			П	П	П			Г	Г	Г	Г	Г		=	=	=	=	=	=	=	=	=	
Чт																		К		П																																		
Пт																	Э	К		П												П	П				Э	Г						=										
Сб																		К		П																																		

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	40	16 5/6	24 2/6	41 1/6	12 3/6	10 4/6	23 1/6	14 3/6	5 5/6	20 2/6	124 4/6
У	Учебная практика											1	1	1
П	Производственная практика (по профилю специальности)							4	12	16	2	10	12	28
Э	Промежуточная аттестация		1	1	1/6	1	1 1/6	3/6	1 2/6	1 5/6	3/6	1 3/6	2	6
Г	Проведение государственного экзамена											6	6	6
К	Каникулы	2/6	11	11 2/6	2/6	9 2/6	9 4/6	3/6	10 4/6	11 1/6	3/6	1 3/6	2	34 1/6
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 ППССЗ СПО '43.02.15_2023_09.plx', код специальности 43.02.15, 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	Зачет с оц.	КП	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	1408	1408	32	36		59.96	40.04	612	864						
СОО.Среднее общее образование								1476	1476	1408	1408	32	36		885	591	612	864						
+	ОУП	**Обязательные учебные предметы**	**22222**		**12222 2222**		**2**	1476	**1476**	**1408**	**1408**	**32**	**36**		885	**591**	612	864						
+	ОУП.01	Русский язык	2					72	72	60	60		12		38	34	28	44						
+	ОУП.02	Литература			2			108	108	108	108				66	42	34	74						
+	ОУП.03	Математика	2					232	232	220	220		12		140	92	96	136						
+	ОУП.04	Иностранный язык			2			144	144	144	144				92	52	76	68						
+	ОУП.05	Информатика	2					144	144	144	144				92	52	76	68						
+	ОУП.06	Физика			2			108	108	108	108				66	42	48	60						
+	ОУП.07	Химия	2					144	144	132	132		12		90	54	40	104						
+	ОУП.08	Биология			2			72	72	72	72				38	34	32	40						
+	ОУП.09	История	2					136	136	136	136				82	54	46	90						
+	ОУП.10	Обществознание			2			72	72	72	72				38	34	22	50						
+	ОУП.11	География			2			72	72	72	72				38	34	32	40						
+	ОУП.12	Физическая культура			12			72	72	72	72				38	34	32	40						
+	ОУП.13	Основы безопасности жизнедеятельности			2			68	68	68	68				35	33	34	34						
+	ОУП.14	Индивидуальный проект					2	32	32			32			32		16	16						
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4464	4464	3588	2472	712	164	720	3298	1166			612	900	612	864	612	864
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл								462	462	386	386	76			426	36			98	178	28	50	38	70
+	ОГСЭ.01	Основы философии			4			36	36	30	30	6			36					36				
+	ОГСЭ.02	История			4			36	36	30	30	6			36					36				
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8			162	162	132	132	30			162				34	54	14	26	18	16
+	ОГСЭ.04	Физическая культура			345678			156	156	128	128	28			156				28	52	14	24	20	18
+	ОГСЭ.05	Психология общения			3			36	36	36	36				36				36					
+	ОГСЭ.06	Основы бережливого производства			8			36	36	30	30	6				36								36
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл								238	238	184	184	42	12		182	56			156	82				
+	ЕН.01	Химия	4					92	92	66	66	20	6		92				38	54				
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования	3					90	90	66	66	18	6		90				90					
+	ЕН.03	Биохимия в профессиональной деятельности			4			56	56	52	52	4				56			28	28				
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл								800	800	648	648	140	12		604	196			170	364	104	98	64	
+	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			4			68	68	54	54	14			68					68				
+	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			4			68	68	54	54	14			68				36	32				
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания			4			68	68	54	54	14			68					68				
+	ОПЦ.04	Организация обслуживания			5			62	62	54	54	8			62						62			
+	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			6			68	68	54	54	14			68						42	26		
+	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности			7			64	64	58	58	6			64								64	
+	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4			68	68	54	54	14			68					68				
+	ОПЦ.08	Охрана труда	4					70	70	52	52	12	6		70				30	40				
+	ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности			3			68	68	54	54	14			68				68					

ПланСвод Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2023_09.plx', код специальности 43.02.15, 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	Зачет с оц.	КП	Др	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого
+	ОПЦ.10	Основы предпринимательства			6			36	36	30	30	6				36						36		
+	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности			3			36	36	36	36					36			36					
+	ОПЦ.12	Технология приготовления диетических блюд и блюд детского питания			6			36	36	30	30	6				36						36		
+	ОПЦ.13	Дизайн, рисование и лепка в профессии	4					88	88	64	64	18	6			88				88				
ПЦ.Профессиональный цикл								2748	2748	2298	1254	310	140	720	1870	878			188	276	480	716	510	578
+	ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**445**		**5**			352	**352**	**278**	**134**	**50**	**24**	**144**	266	86			48	148	156			
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4					52	52	32	32	14	6		52				24	28				
+	МДК.01.02	Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4					144	144	102	102	36	6		58	86			24	120				
+	ПП.01.01	Производственная практика 01			5			144	144	144				144	144						144			
+	ПМ.01.01(К)	*Экзамен по модулю ПМ 01*	*5*					12	12				12		12						12			
+	ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**66**		**66**	**6**		418	**418**	**396**	**252**	**6**	**16**	**144**	238	180					138	280		
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента			6			62	62	56	56	6			40	22					24	38		
+	МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	6			6		204	204	196	196		8		46	158					114	90		
+	ПП.02.01	Производственная практика 02			6			144	144	144				144	144							144		
+	ПМ.02	*Экзамен по модулю ПМ 02*	*6*					8	8				8		8							8		
+	ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**666**		**6**			404	**404**	**346**	**202**	**34**	**24**	**144**	250	154					120	284		
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	6					88	88	66	66	14	8		54	34					40	48		
+	МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6					164	164	136	136	20	8		44	120					80	84		
+	ПП.03.01	Производственная практика 03			6			144	144	144				144	144							144		
+	ПМ.03.01(К)	*Экзамен по модулю ПМ 03*	*6*					8	8				8		8							8		
+	ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**88**		**78**			372	**372**	**306**	**162**	**50**	**16**		304	68							148	224

ПланСвод Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2023_09.plx', код специальности 43.02.15, 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	Зачет с оц.	КП	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.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			7			56	56	46	46	10			56								56	
+	МДК.04.02	Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	8					164	164	116	116	40	8		132	32							92	72
+	ПП.04.01	Производственная практика 04			8			144	144	144					108	36								144
+	ПМ.04.01(К)	*Экзамен по модулю ПМ 04*	*8*					8	8				8		8									8
+	ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**788**		**8**			434	**434**	**338**	**158**	**72**	**24**	**144**	308	126							160	274
+	МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7					80	80	50	50	22	8		80								80	
+	МДК.05.02	Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	8					166	166	108	108	50	8		76	90							80	86
+	УП.05.01	Учебная практика (ПД) 05						36	36	36					36									36
+	ПП.05.01	Производственная практика 05			8			144	144	144				144	108	36								144
+	ПМ.05.01(К)	*Экзамен по модулю ПМ 05*	*8*					8	8				8		8									8
+	ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**78**		**8**			282	**282**	**232**	**88**	**34**	**16**		220	62							202	80
+	МДК.06.01	Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	7					130	130	88	88	34	8		68	62							130	
+	ПП.06.01	Производственная практика 06			8			144	144	144					144								72	72
+	ПМ.06.01(К)	*Экзамен по модулю ПМ 06*	*8*					8	8				8		8									8
+	ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер, 16675 Повар**	**456**		**66**			486	**486**	**402**	**258**	**64**	**20**	**144**	284	202			140	128	66	152		
+	МДК.07.01	Технология приготовления пищи	4					102	102	72	72	24	6		64	38			70	32				
+	МДК.07.02	Технология приготовления кондитерских изделий	5					232	232	186	186	40	6		68	164			70	96	66			
+	ПП.07.01	Производственная практика 07.01			6			72	72	72				72	72							72		
+	ПП.07.02	Производственная практика 07.02			6			72	72	72				72	72							72		
+	ПМ.07.01(К)	*Квалификационный экзамен ПМ 07*	*6*					8	8				8		8							8		
ГИА.Государственная итоговая аттестация								216	216	72		144			216									216
+	ГИА.01(Г)	Государственная итоговая аттестация						216	216	72		144			216									216

Пппоп 43.02.15 рег.номер 146 утвержден приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-620 от 29.12.2023г.

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.