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 специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

АКТУАЛИЗИРОВАННЫЙ

Кафедра: Общественного питания

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024

Учебный год 2026-2027

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2024_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

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	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
Пн																																										Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
Вт																																											К									
Ср																		К	К																								Э	К	К	К	К	К	К	К	К	
Чт																																											К									
Пт																																									Э	Э	К									
Сб																																											К									

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																																										Э	Э									К
Вт																																																		
Ср																		К	К																								Э	Э								
Чт																																																		
Пт																	Э																										Э	Э								
Сб																	Э																										Э									

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	Э	К				П																			Э	Э	Э									К
Вт											П	П	П					К	П																									К									К
Ср																	Э	К	П																							Э	Э	К								
Чт										П	П	П	П	П	П	П		К	П	П	П	П														П	П	П	П	П	П										
Пт																Э	К	К	П																							Э	Э	К								
Сб																		К	П																									К								

Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2024_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

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

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 2/6	40 2/6	16 4/6	21 5/6	38 3/6	10 2/6	12 5/6	23 1/6	12 2/6	8 3/6	20 5/6	122 5/6
У	Учебная практика											1	1	1
П	Производственная практика (по профилю специальности)					2	2	6	10	16	4	8	12	30
Э	Промежуточная аттестация		5/6	5/6	2/6	1 1/6	1 3/6	4/6	1 1/6	1 5/6	4/6	1	1 4/6	5 5/6
Г	Проведение государственного экзамена											6	6	6
К	Каникулы	2	8 5/6	10 5/6	2	8 1/6	10 1/6	3/6	10 4/6	11 1/6	3/6	1 3/6	2	34 1/6
Итого		19	33	**52**	19	33 1/6	**52 1/6**	17 3/6	34 4/6	**52 1/6**	17 3/6	26	**43 3/6**	199 5/6

ПланСвод Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2024_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

-	-	-	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
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								1476	1476	1136	1136	310	30		59.96	40.04	612	864						
СОО.Среднее общее образование								1476	1476	1136	1136	310	30		885	591	612	864						
+	ОУП	**Обязательные учебные предметы**	**22222**		**1112222222**		**2**	1476	**1476**	**1136**	**1136**	**310**	**30**		885	**591**	612	864						
+	ОУП.01	Русский язык	2		1			72	72	52	52	14	6		38	34	22	50						
+	ОУП.02	Литература			2			108	108	86	86	22			66	42	34	74						
+	ОУП.03	Математика	2		1			232	232	180	180	46	6		140	92	100	132						
+	ОУП.04	Иностранный язык			2			144	144	116	116	28			92	52	76	68						
+	ОУП.05	Информатика	2					144	144	112	112	26	6		92	52	76	68						
+	ОУП.06	Физика			2			108	108	88	88	20			66	42	42	66						
+	ОУП.07	Химия	2					144	144	110	110	28	6		90	54	40	104						
+	ОУП.08	Биология			2			72	72	60	60	12			38	34	38	34						
+	ОУП.09	История	2					136	136	104	104	26	6		82	54	48	88						
+	ОУП.10	Обществознание			2			72	72	58	58	14			38	34	22	50						
+	ОУП.11	География			2			72	72	58	58	14			38	34	32	40						
+	ОУП.12	Физическая культура			12			72	72	58	58	14			38	34	32	40						
+	ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины			2			68	68	54	54	14			35	33	34	34						
+	ОУП.14	Индивидуальный проект					2	32	32			32			32		16	16						
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4464	4464	3416	2300	808	240	540	3386	1078			612	900	612	864	612	864
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл								460	460	380	380	80			424	36			98	178	28	48	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			164	164	132	132	32			164				34	54	14	28	18	16
+	ОГСЭ.04	Физическая культура			345678			152	152	128	128	24			152				28	52	14	20	20	18
+	ОГСЭ.05	Психология общения			3			36	36	30	30	6			36				36					
+	ОГСЭ.06	Основы бережливого производства			8			36	36	30	30	6				36								36
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл								186	186	134	134	44	8		130	56			148	38				
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования	3					90	90	66	66	16	8		90				90					
+	ЕН.03	Биохимия в профессиональной деятельности	4					96	96	68	68	28			40	56			58	38				
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл								718	718	588	588	114	16		610	108			178	274	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			76	76	62	62	14			76				44	32				
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	4					68	68	54	54	6	8		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			8			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					68	68	54	54	6	8		68				30	38				
+	ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности			3			68	68	54	54	14			68				68					

ПланСвод Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2024_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

-	-	-	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	30	30	6				36			36					
+	ОПЦ.12	Технология приготовления диетических блюд и блюд детского питания			6			36	36	30	30	6				36						36		
ПЦ.Профессиональный цикл								2884	2884	2314	1198	426	144	540	2006	878			188	410	480	718	574	514
+	ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**445**		**5**			380	**380**	**316**	**172**	**40**	**24**	**144**	294	86			52	176	152			
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4					94	94	64	64	22	8		94				24	70				
+	МДК.01.02	Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4					134	134	108	108	18	8		48	86			28	106				
+	ПП.01.01	Производственная практика 01			5			144	144	144				144	144						144			
+	ПМ.01.01(К)	*Экзамен по модулю 01*	*5*					8	8				8		8						8			
+	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**			474	**474**	**374**	**194**	**84**	**16**	**108**	294	180					106	368		
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента			6			96	96	66	66	30			74	22					36	60		
+	МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	6					190	190	128	128	54	8		32	158					70	120		
+	ПП.02.01	Производственная практика 02			6			180	180	180				108	180							180		
+	ПМ.02.01(К)	*Экзамен по модулю 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**			466	**466**	**364**	**184**	**78**	**24**	**144**	312	154					116	350		
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	6					100	100	64	64	28	8		66	34					40	60		
+	МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6					178	178	120	120	50	8		58	120					76	102		
+	ПП.03.01	Производственная практика 03			6			180	180	180				144	180							180		
+	ПМ.03.01(К)	*Экзамен по модулю 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**	**308**	**164**	**48**	**16**		304	68							132	240

ПланСвод Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2024_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

-	-	-	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	118	118	38	8		132	32							76	88
+	ПП.04.01	Производственная практика 04			8			144	144	144					108	36								144
+	ПМ.04.01(К)	*Экзамен по модулю 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**		**88**			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			8			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 05*	*8*					8	8				8		8									8
+	ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**77**		**7**			282	**282**	**224**	**80**	**42**	**16**		220	62							282	
+	МДК.06.01	Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	7					130	130	80	80	42	8		68	62							130	
+	ПП.06.01	Производственная практика 06			7			144	144	144					144								144	
+	ПМ.06.01(К)	*Экзамен по модулю 06*	*7*					8	8				8		8								8	
+	ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер, 16675 Повар**	**455**		**5**			476	**476**	**390**	**246**	**62**	**24**		274	202			136	234	106			
+	МДК.07.01	Технология приготовления пищи	4					124	124	90	90	26	8		86	38			68	56				
+	МДК.07.02	Технология приготовления кондитерских изделий	5					200	200	156	156	36	8		36	164			68	106	26			
+	ПП.07.01	Производственная практика 07			5			144	144	144					144					72	72			
+	ПМ.07.01(К)	*Квалификационный экзамен 07*	*5*					8	8				8		8						8			
ГИА.Государственная итоговая аттестация								216	216			144	72		216									216
+	ГИА.01(Г)	Государственная итоговая аттестация						216	216			144	72		216									216

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.