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

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: 2 г. 10 м.
Уровень образования при приеме на обучение: среднее 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
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_11.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																		К																									Э								
Вт																		К																									Э								
Ср																		К																									Э								
Чт																		К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	Э	К	К	К	К	К	К	К	К
Пт																		К																									Э								
Сб																		К																									Э	Э							

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

Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2024_11.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

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 5/6	40 5/6	12 4/6	11	23 4/6	14 3/6	5 5/6	20 2/6	84 5/6
У	Учебная практика								1	1	1
П	Производственная практика (по профилю специальности)				4	12	16	2	10	12	28
Э	Промежуточная аттестация		1 1/6	1 1/6	2/6	1 2/6	1 4/6	3/6	1 3/6	2	4 5/6
Г	Проведение государственного экзамена								6	6	6
К	Каникулы	2/6	9 4/6	10	2	8 5/6	10 5/6	3/6	1 3/6	2	22 5/6
Итого		17 2/6	34 4/6	**52**	19	33 1/6	**52 1/6**	17 3/6	25 5/6	**43 2/6**	147 3/6

ПланСвод Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2024_11.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

-	-	-	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	Зачет с оц.	КП	Трудоемкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							4464	4464	3468	2568	838	158	720	3298	1166	612	900	612	864	612	864
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл							456	456	380	380	76			420	36	98	172	28	50	38	70
+	ОГСЭ.01	Основы философии			2		36	36	30	30	6			36			36				
+	ОГСЭ.02	История			2		36	36	30	30	6			36			36				
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6		162	162	132	132	30			162		34	54	14	26	18	16
+	ОГСЭ.04	Физическая культура			123456		150	150	122	122	28			150		28	46	14	24	20	18
+	ОГСЭ.05	Психология общения			1		36	36	36	36				36		36					
+	ОГСЭ.06	Основы бережливого производства			6		36	36	30	30	6				36						36
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл							236	236	188	188	36	12		180	56	156	80				
+	ЕН.01	Химия	2				90	90	66	66	18	6		90		38	52				
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования			1		88	88	70	70	18			88		88					
+	ЕН.03	Биохимия в профессиональной деятельности	2				58	58	52	52		6		2	56	30	28				
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл							800	800	650	650	138	12		604	196	170	364	104	98	64	
+	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			2		68	68	54	54	14			68			68				
+	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			2		68	68	54	54	14			68		36	32				
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	2				68	68	54	54	8	6		68			68				
+	ОПЦ.04	Организация обслуживания			3		62	62	54	54	8			62				62			
+	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			4		68	68	54	54	14			68				42	26		
+	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности			6		64	64	58	58	6			64						64	
+	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			2		68	68	54	54	14			68			68				
+	ОПЦ.08	Охрана труда	2				70	70	54	54	10	6		70		30	40				
+	ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности			1		68	68	54	54	14			68		68					
+	ОПЦ.10	Основы предпринимательства			4		36	36	30	30	6				36				36		
+	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности			1		36	36	30	30	6				36	36					
+	ОПЦ.12	Технология приготовления диетических блюд и блюд детского питания			4		36	36	30	30	6				36				36		
+	ОПЦ.13	Дизайн, рисование и лепка в профессии			2		88	88	70	70	18				88		88				
ПЦ.Профессиональный цикл							2756	2756	2178	1350	444	134	720	1878	878	188	284	480	716	510	578
+	ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**223**		**3**		346	**346**	**278**	**134**	**44**	**24**	**144**	260	86	48	142	156			
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2				52	52	32	32	14	6		52		24	28				
+	МДК.01.02	Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2				138	138	102	102	30	6		52	86	24	114				
+	ПП.01.01	Производственная практика 01			3		144	144	144				144	144				144			
+	ПМ.01.01(К)	*Экзамен по модулю 01*	*3*				12	12				12		12				12			

ПланСвод Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2024_11.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

-	-	-	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	Зачет с оц.	КП	Трудоемкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого
+	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**	**44**		**44**	**4**	418	**418**	**364**	**220**	**38**	**16**	**144**	238	180			138	280		
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента			4		68	68	56	56	12			46	22			30	38		
+	МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	4			4	198	198	164	164	26	8		40	158			108	90		
+	ПП.02.01	Производственная практика 02			4		144	144	144				144	144					144		
+	ПМ.02.01(К)	*Экзамен по модулю 02*	*4*				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**	**444**		**4**		404	**404**	**336**	**192**	**44**	**24**	**144**	250	154			120	284		
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	4				88	88	60	60	20	8		54	34			40	48		
+	МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4				164	164	132	132	24	8		44	120			80	84		
+	ПП.03.01	Производственная практика 03			4		144	144	144				144	144					144		
+	ПМ.03.01(К)	*Экзамен по модулю 03*	*4*				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**	**66**		**56**		372	**372**	**306**	**162**	**50**	**16**		304	68					148	224
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			5		56	56	46	46	10			56						56	
+	МДК.04.02	Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6				164	164	116	116	40	8		132	32					92	72
+	ПП.04.01	Производственная практика 04			6		144	144	144					108	36						144
+	ПМ.04.01(К)	*Экзамен по модулю 04*	*6*				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**	**566**		**66**		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	5				80	80	50	50	22	8		80						80	

ПланСвод Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2024_11.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

-	-	-	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	Зачет с оц.	КП	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого
+	МДК.05.02	Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6				166	166	108	108	50	8		76	90					80	86
+	УП.05.01	Учебная практика (ПД) 05			6		36	36	36					36							36
+	ПП.05.01	Производственная практика 05			6		144	144	144				144	108	36						144
+	ПМ.05.01(К)	*Экзамен по модулю 05*	*6*				8	8				8		8							8
+	ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**56**		**6**		282	**282**	**152**	**80**	**114**	**16**		220	62					202	80
+	МДК.06.01	Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	5				130	130	80	80	42	8		68	62					130	
+	ПП.06.01	Производственная практика 06			6		144	144	72		72			144						72	72
+	ПМ.06.01(К)	*Экзамен по модулю 06*	*6*				8	8				8		8							8
+	ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер, 16675 Повар**	**24**		**34**		500	**500**	**404**	**404**	**82**	**14**	**144**	298	202	140	142	66	152		
+	МДК.07.01	Технология приготовления пищи	2				102	102	72	72	24	6		64	38	70	32				
+	МДК.07.02	Технология приготовления кондитерских изделий			3		246	246	188	188	58			82	164	70	110	66			
+	ПП.07.01	Производственная практика 07			4		144	144	144	144			144	144					144		
+	ПМ.07(К)	*Квалификационный экзамен 07*	*4*				8	8				8		8					8		
ГИА.Государственная итоговая аттестация							216	216	72		144			216							216
+	ГИА.01(Г)	Государственная итоговая аттестация	6				216	216	72		144			216							216

ППОП 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.