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

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

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) 2025
Учебный год 2026-2027
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

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

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_2025_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2025

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	53
Пн																		К																																			К
Вт																		К																																			
Ср																		К	К																								Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
Чт																		К																																			
Пт																		К																																			
Сб																		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
Пн																		Э		К																									Э								К
Вт																		К																											К								К
Ср																	Э	К	К																		П	П	П	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	
Чт																		К																											К								
Пт																	Э	К																											К								
Сб																		К																											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	
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																				К				П																		П	Э	Э									К
Вт																				К				П																		П		Э									К
Ср																		К	К	П	П	П	П													П	П	П	П	П	П	Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
Чт																		К		П																								К									К
Пт																		К		П																П						Э	Э	К									
Сб																		К		П																								К									

Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2025_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2025

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	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	
Сб	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	
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		К	К				П																													=
Вт																		П	Э	К	К				П																												=
Ср																		П		К	К				П								У																				=
Чт																		Э		К	К				П																												=
Пт													П						Э	К	К				П																												=
Сб																		Э	К	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 3/6	16 5/6	33 2/6	17	12 5/6	29 5/6	12 3/6	8 1/6	20 4/6	123 5/6
У	Учебная практика											1	1	1
П	Производственная практика (по профилю специальности)					7	7		10	10	4	8	12	29
Э	Промежуточная аттестация		1	1	3/6	1 1/6	1 4/6		1 2/6	1 2/6	4/6	1	1 4/6	5 4/6
Г	Проведение государственного экзамена											6	6	6
К	Каникулы	3/6	10 4/6	11 1/6	3/6	9 4/6	10 1/6	3/6	10 4/6	11 1/6	3/6	1 3/6	2	34 3/6
Итого		17 3/6	34 4/6	**52 1/6**	17 3/6	34 4/6	**52 1/6**	17 3/6	34 5/6	**52 2/6**	17 4/6	25 4/6	**43 2/6**	200

ПланСвод Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2025_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2025

-	-	-	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	1404	1404	36	36		76.96	23.04	612	864						
СОО.Среднее общее образование								1476	1476	1404	1404	36	36		1136	340	612	864						
+	ОУП	**Обязательные учебные предметы**	**2222**		**12222 22222**		**2**	1476	**1476**	**1404**	**1404**	**36**	**36**		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	220	220	4	8		198	34	92	140						
+	ОУП.04	Иностранный язык			2			144	144	142	142	2			86	58	58	86						
+	ОУП.05	Информатика			2			144	144	142	142	2			72	72	58	86						
+	ОУП.06	Физика			2			108	108	106	106	2			88	20	34	74						
+	ОУП.07	Химия	2					144	144	136	136		8		96	48	64	80						
+	ОУП.08	Биология			2			72	72	72	72				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					2	32	32	10	10	18	4		32		16	16						
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4464	4464	3310	2230	922	232	432	3396	1068			612	900	612	864	612	864
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл								438	438	362	362	76			402	36			98	146	48	38	38	70
+	ОГСЭ.01	Основы философии			4			46	46	38	38	8			46					46				
+	ОГСЭ.02	История			4			46	46	38	38	8			46					46				
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8			136	136	108	108	28			136				30	32	22	18	18	16
+	ОГСЭ.04	Физическая культура			345678			134	134	118	118	16			134				28	22	26	20	20	18
+	ОГСЭ.05	Психология общения			3			40	40	30	30	10			40				40					
+	ОГСЭ.06	Основы бережливого производства			8			36	36	30	30	6				36								36
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл								170	170	122	122	40	8		114	56			114	56				
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования	3					86	86	56	56	22	8		86				86					
+	ЕН.03	Биохимия в профессиональной деятельности			4			84	84	66	66	18			28	56			28	56				
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл								706	706	564	564	134	8		598	108			140	122	272	108		64
+	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3					72	72	54	54	10	8		72				72					
+	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			4			86	86	66	66	20			86					86				
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания			5			68	68	54	54	14			68						68			
+	ОПЦ.04	Организация обслуживания			5			68	68	54	54	14			68						68			
+	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			5			68	68	54	54	14			68						68			
+	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности			8			64	64	58	58	6			64									64
+	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			5			68	68	44	44	24			68						68			
+	ОПЦ.08	Охрана труда			4			36	36	30	30	6			36					36				
+	ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности			3			68	68	60	60	8			68				68					
+	ОПЦ.10	Основы предпринимательства			6			36	36	30	30	6				36						36		

ПланСвод Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2025_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2025

-	-	-	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.11	Основы финансовой грамотности			6			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								2934	2934	2262	1182	528	144	432	2066	868			260	576	292	718	574	514
+	ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**444**		**4**			376	**376**	**284**	**176**	**68**	**24**		290	86			112	264				
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4					106	106	72	72	26	8		106				52	54				
+	МДК.01.02	Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4					154	154	104	104	42	8		68	86			60	94				
+	ПП.01.01	Производственная практика 01			4			108	108	108					108					108				
+	ПМ.01.01(К)	*Экзамен по модулю 01*	*4*					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**			494	**494**	**384**	**204**	**94**	**16**	**144**	314	180					126	368		
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента			6			106	106	72	72	34			84	22					46	60		
+	МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	6					200	200	132	132	60	8		42	158					80	120		
+	ПП.02.01	Производственная практика 02			6			180	180	180				144	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**			516	**516**	**390**	**210**	**102**	**24**	**144**	362	154					166	350		
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	6					120	120	74	74	38	8		86	34					60	60		
+	МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6					208	208	136	136	64	8		88	120					106	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**	**306**	**162**	**50**	**16**		304	68							132	240

ПланСвод Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2025_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2025

-	-	-	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							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**	**444**		**44**			460	**460**	**336**	**192**	**100**	**24**		268	192			148	312				
+	МДК.07.01	Технология приготовления пищи	4					154	154	96	96	50	8		116	38			74	80				
+	МДК.07.02	Технология приготовления кондитерских изделий	4					154	154	96	96	50	8			154			74	80				
+	ПП.07.01	Производственная практика 07.01			4			72	72	72					72					72				
+	ПП.07.02	Производственная практика 07.02			4			72	72	72					72					72				
+	ПМ.07.01(К)	*Квалификационный экзамен 07*	*4*					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.