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: 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

Основной	*Освоение профессий рабочих, должностей служащих:*
+	Повар
+	Кондитер

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025

Учебный год 2026-2027

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_25_11.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																						П	Э										К
Вт														Э	К																								П	Э										
Ср															К	К																							П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К		
Чт														Э	К																							П	Э										
Пт															К																						П		Э										
Сб														Э	К																								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
Пн																	П	Э		К				П																П		Э									К
Вт																	П	К		П																				П	Э	К									К
Ср												П	П	П	П	П	П	К	К	П	П	П	П												П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К		
Чт																	Э	К		П																				Э	Э	К									
Пт										П							Э	К		П														П								К									
Сб																		К		П																				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	
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																		Э		К				П												Э						Г									=
Вт															Э					К				П												Э						Г									=
Ср																К	К			П																Э						Г	=	=	=	=	=	=	=	=	=
Чт														П	П	П	П	К		П	П	П	П						У	П	П				П	П	Э	Г	Г	Г	Г	Г	=	=	=	=	=	=	=	=	=
Пт																		К		П																Э						Г									=
Сб														Э	К					П																Г						=									

Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_25_11.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2025

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	16 3/6	21 5/6	38 2/6	10 4/6	13	23 4/6	12 2/6	8 4/6	21	83
У	Учебная практика								1	1	1
П	Производственная практика (по профилю специальности)		2	2	6	10	16	4	8	12	30
Э	Промежуточная аттестация	3/6	1 1/6	1 4/6	2/6	1	1 2/6	4/6	5/6	1 3/6	4 3/6
Г	Проведение государственного экзамена								6	6	6
К	Каникулы	3/6	9 4/6	10 1/6	3/6	10 4/6	11 1/6	3/6	1 3/6	2	23 2/6
Итого		17 3/6	34 4/6	**52 1/6**	17 3/6	34 4/6	**52 1/6**	17 3/6	26	**43 3/6**	147 5/6

ПланСвод Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_25_11.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2025

-	-	-	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	Др	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4464	4464	3534	2346	754	176	576	3386	1078	612	900	612	864	612	864
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл								444	444	396	396	48			408	36	92	168	28	48	38	70
+	ОГСЭ.01	Основы философии			2			42	42	38	38	4			42			42				
+	ОГСЭ.02	История			2			42	42	38	38	4			42			42				
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6			148	148	132	132	16			148		28	44	14	28	18	16
+	ОГСЭ.04	Физическая культура			123456			140	140	128	128	12			140		28	40	14	20	20	18
+	ОГСЭ.05	Психология общения			1			36	36	30	30	6			36		36					
+	ОГСЭ.06	Основы бережливого производства			6			36	36	30	30	6				36						36
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл								158	158	118	118	24	16		102	56	128	30				
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования	1					90	90	66	66	16	8		90		90					
+	ЕН.03	Биохимия в профессиональной деятельности	2					68	68	52	52	8	8		12	56	38	30				
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл								734	734	612	612	106	16		626	108	176	292	104	98		64
+	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	1					72	72	54	54	10	8		72		72					
+	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			2			80	80	66	66	14			80			80				
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	2					68	68	54	54	6	8		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			76	76	68	68	8			76			76				
+	ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности			1			68	68	60	60	8			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		
ПЦ.Профессиональный цикл								2912	2912	2336	1220	432	144	576	2034	878	216	410	480	718	574	514
+	ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**223**		**3**			408	**408**	**338**	**194**	**46**	**24**	**144**	322	86	80	176	152			
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2					122	122	84	84	30	8		122		52	70				
+	МДК.01.02	Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2					134	134	110	110	16	8		48	86	28	106				
+	ПП.01.01	Производственная практика 01			3			144	144	144				144	144				144			
+	ПМ.01.01(К)	*Экзамен по модулю 01*	*3*					8	8				8		8				8			

ПланСвод Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_25_11.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2025

-	-	-	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	Др	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**		474	**474**	**374**	**194**	**84**	**16**	**144**	294	180			106	368		
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента			4			96	96	66	66	30			74	22			36	60		
+	МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	4			4		190	190	128	128	54	8		32	158			70	120		
+	ПП.02.01	Производственная практика 02			4			180	180	180				144	180					180		
+	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**			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	4					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	4					178	178	120	120	50	8		58	120			76	102		
+	ПП.03.01	Производственная практика 03			4			180	180	180				144	180					180		
+	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					132	240
+	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					76	88
+	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_25_11.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2025

-	-	-	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	Др	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**	**55**		**5**			282	**282**	**224**	**80**	**42**	**16**		220	62					282	
+	МДК.06.01	Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	5					130	130	80	80	42	8		68	62					130	
+	ПП.06.01	Производственная практика 06			5			144	144	144					144						144	
+	ПМ.06.01(К)	*Экзамен по модулю 06*	*5*					8	8				8		8						8	
+	ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер, 16675 Повар**	**233**		**23**			476	**476**	**392**	**248**	**60**	**24**		274	202	136	234	106			
+	МДК.07.01	Технология приготовления пищи	2					124	124	92	92	24	8		86	38	68	56				
+	МДК.07.02	Технология приготовления кондитерских изделий	3					200	200	156	156	36	8		36	164	68	106	26			
+	ПП.07.01	Производственная практика 07			23			144	144	144					144			72	72			
+	ПМ.07.01(К)	*Квалификационный экзамен 07*	*3*					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

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.