

Приказ № 259-р от 24.04.2026года

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)

бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры
"Лангепасский политехнический колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

среднего профессионального образования по профессии

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Повар, кондитер

форма обучения

очная

Нормативный срок освоения ОПОП

2г 10 м

год начала подготовки и
окончания по УП

2025-
2028г.г.

25-24, 1 курс 2025 - 2026 уч. год
25-24, 2 курс 2026 - 2027 уч. год
25-24, 3 курс 2027 - 2028 уч. год

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от

09.12.2016г.

№

1569 (ред. от
03.07.2024)

Приказ №259-р от 24.04.2026г. "Об актуализации учебных планов на 2026-2027 учебный год"

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) 43.01.09 Повар, кондитер (ТОП-50)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА:			Государственная итоговая аттестация Демонстрационный экзамен	Каникулы	Всего
		Учебная практика	Производственная практика				
			по профилю специальности	преддипломная			
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	41	0	0	0	0	11	52
II курс	32	4	6	0	0	11	53
III курс	25	7	6	0	1	2	41
Всего	98	11	12	0	1	24	146

1. График учебного процесса

43.01.09 Повар, кондитер (ТОП-50)

курсы	сентябрь				29.09 - 05.10	октябрь			27.10 - 02.11	ноябрь				декабрь				29.12 - 04.11	январь			26.01 - 01.02	февраль			23.02-01.03	март				30.03-05.04	апрель			27.04-03.05	май				июнь				29.06-05.07	июль			27.07-02.08	август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
	1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24	1	8	15	22		5	12	19		2	9	16		2	9	16	23		6	13	20		4	11	18	25	1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
	7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	30	7	14	21	28		11	18	25		8	15	22		8	15	22	29		12	19	26		10	17	24	31	7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
1					17,0													=	=			24,0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													</

45,0

53,0

Обозначения:

Теоретическое обучение

ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА:

Учебная практика

Производственная практика (по профилю специальности)

Практика преддипломная

уп

пп

X

Промежуточная аттестация

Каникулы

=

Государственная (итоговая) аттестация

III

98,0

3. План учебного процесса по профессии

43.01.09

Повар, кондитер (ТОП-50)

2025-2028

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (часов)											Государственная аттестация	Распределение объема работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем							
			Объем образовательной программы	Самостоятельная работа	Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателями										1 курс		2 курс		3 курс			
					Учебных занятий											Промежуточная аттестация	1 сем. 17нед.	2 сем. 24нед.	3 сем. 15нед.	4 сем. 17нед.	5 сем. 13нед.	6 сем. 12нед.
					Всего	в том числе																
1	2	3	4	5	6	7	8	9		10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
O.00	Общеобразовательный цикл	0\10\4	1476	0	1476	634	466	280	32	26	0	0	38	0	612	824	40	0	0	0		
ОУП.00	Общие учебные предметы	0\8\4	1476	0	1476	634	466	280	32	26	0	0	38	0	612	824	40	0	0	0		
ОУП.01	Русский язык	Э	72		72	28	36			2			6		36	36						
ОУП.02	Литература		108		108	6	98			2			2		36	72						
ОУП.03	История	ДЗ	136		136	116	16			2			2		70	66						
ОУП.04	Обществознание	ДЗ	108		108	52	52			2			2		52	56						
ОУП.05	География	ДЗ	108		108	50	54			2			2		36	72						
ОУП.06	Иностранный язык	Э	144		144			136		2			6		72	72						
ОУП.07	Математика	Э	232		232	174	50			2			6		96	96	40					
ОУП.08	Информатика	ДЗ	144		144	24		116		2			2		36	108						
ОУП.09	Физическая культура	ДЗ	72		72	2	66			2			2		36	36						
ОУП.10	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	68		68	18	46			2			2		34	34						
ОУП.11	Физика	ДЗ	108		108	90		14		2			2		36	72						
ОУП.12	Химия	ДЗ	72		72	30	28	10		2			2		36	36						
ОУП.13	Биология	ДЗ	104		104	44	20	4	32	2			2		36	68						
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0\10\1	946	16	930	559	157	152	0	30	0	0	34	0	0	40	386	358	118	44		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	74	2	72	46	22			2			2				34	40				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	62	2	60	40	16			2			2				62					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э	86	2	84	56	20			2			6				40	46				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	54	2	52	48				2			2					54				
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	62	2	60	34	22			2			2				62					

ОП.06	Охрана труда	ДЗ	62	2	60	48	8			2			2					62		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	82		82			78		2			2				20	20	20	22
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	40	0	40	1	35			2			2				40			
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	82		82	78				2			2				20	20	20	22
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане	ДЗ	80	2	78	54		20		2			2					80		
ОП.12	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий	ДЗ	78	2	76	46		28		2			2						78	
ОП.13	Основы финансовой грамотности	ИКР	40	0	40	22	14			2			2			40				
ОП.14	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ИКР	72	0	72	42		26		2			2				36	36		
ОП.15	Психология общения	ИКР	36	0	36	22	10			2			2				36			
ОП.16	Основы бережливого производства	ИКР	36	0	36	22	10			2			2				36			
ПМ.00	Профессиональный цикл	0\10\10	2408	10	1072	744	0	278		20	0	0	30	0	0	0	186	506	494	784
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0/2/2	224	2	222	154	0	58	0	4	0	0	6	0	0	0	114	110	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Э	116	1	115	82		28		2			3				62	54		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		108	1	107	72		30		2			3				52	56		
	Практическая подготовка		216									204	12				144	72		
УП.01	Учебная практика	ДЗ	108										102	6				72	36	
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	108										102	6					108	
ПМ.01 ЭК	Экзамен квалификационный	ЭК	6										6					6		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0/2/2	240	2	238	166	0	62	0	4	0	0	6	0	0	0	0	138	102	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	114	1	113	78		30		2			3					62	52	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		126	1	125	88		32		2			3					76	50	
	Практическая подготовка		216										204	12				180	108	
УП.02	Учебная практика	ДЗ	72										66	6				36	36	

ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	144									138	6					72	72	
ПМ.02 ЭК	Экзамен квалификационный	ЭК	6										6						6	
ПМ.03 ЭК	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0/2/2	202	2	200	140	0	50	0	4	0	0	6	0	0	0	0	0	50	152
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	88	1	87	62		20		2			3							88
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		114	1	113	78		30		2			3						50	64
	Практическая подготовка		216									104	12						72	144
УП.03	Учебная практика	ДЗ	72									66	6						36	36
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72									66	6							72
ПМ.03 ЭК	Экзамен квалификационный	ЭК	6										6							6
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	0/2/2	214	2	212	144	0	58	0	4	0	0	6	0	0	0	0	0	106	108
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Э	96	1	95	72		18		2			3						56	40
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		118	1	117	72		40		2			3						50	68
	Практическая подготовка		252									240	12							108
УП.04	Учебная практика	ДЗ	72									66	6							72
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72									66	6							72
ПМ.04 ЭК	Экзамен квалификационный	ЭК	6										6							
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	0/2/2	202	2	200	140	0	50	0	4	0	0	6	0	0	0	0	0	86	116
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	86	1	85	60		20		2			3						40	46
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		116	1	115	80		30		2			3						46	70

	Практическая подготовка		396									384	12							
УП.05	Учебная практика	ДЗ	72									66	6						72	
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72									66	6						72	
ПМ.05 ЭК	Экзамен квалификационный+ (ДЭ)	ЭК	6										6						6	
ВСЕГО квалификационных экзаменов			30										30		0	0	0	6	6	12
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена		36											36						
Промежуточная аттестация по УП и ПП/ Практические часы													60		0	0	72	252	144	396
Промежуточная аттестация по теории													102		612	864	540	612	468	432
	Общий объем образовательной	0\30\24	4428	24	3258	1937	623	710		76	0	804	30	36	612	864	612	864	612	828
	в том числе:																			
	Обязательная часть	4428																		
	Часы теории с Квалификационным экзаменом	3528													612	864	540	612	468	432
															36	36	36	36	36	36
					Объем образовательной программы. Всего часов	предметов, дисциплин и МДК									13	13	16	16	9	11
						учебной практики									0	0	72	72	72	180
						производственной практики (по профилю специальности)									0	0	0	180	72	216
					Количество форм промежуточной аттестации	ГИА Экзаменов (в.т.ч. экзаменов квалификационных)									0	3	0	3	2	6
Дифференцированных зачетов									0	9	4	4	3	8						
Зачетов									0	0	0	0	0	0						