

Приказ №445-р от 19.08.2026года

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

2026-
2029г.г.

26-24, 1 курс 2026 - 2027 уч. год
26-24, 2 курс 2027 - 2028 уч. год
26-24, 3 курс 2028 - 2029 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)

43.01.09 Повар, кондитер (ТОП-50)

[illegible]

45,0

53,0

ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА:

Учебная практика

Производственная практика (по профилю специальности)

Практика
преддипломная

Промежуточная аттестация

Каникулы

Государственная
(итоговая)
аттестация

Обозначения:

Теоретическое обучение

уп

nn

X

=

98,0

уп

nn

X

==

|||

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

3. План учебного процесса по профессии

43.01.09

Повар, кондитер (ТОП-50)

2026-2029

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				Консультации	Курсовые работы	Практики	Промежуточная аттестация		1 сем. 17нед.	2 сем. 24нед.	3 сем. 15нед.	4 сем. 17нед.	5 сем. 13нед.	6 сем. 12нед.
					Всего	Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия											
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	644	486	280	26	0	0	40	0	612	792	72	0	0	0
ОУП.00	Общие учебные дисциплины	0\8\4	1476	0	1476	644	486	280	26	0	0	40	0	612	792	72	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	Э	72		72	28	36		2			6		36	36				
ОУД.02	Литература		108		108	6	98		2			2		36	72				
ОУД.03	История	ДЗ	136		136	116	16		2			2		38	98				
ОУД.04	Обществознание	ДЗ	72		72	16	52		2			2		72					
ОУД.05	География	ДЗ	72		72	14	54		2			2			72				
ОУД.06	Иностранный язык	Э	144		144			136	2			6		72	72				
ОУД.07	Математика	Э	232		232	174	50		2			6		96	64	72			
ОУД.08	Информатика	ДЗ	144		144	24		116	2			2		36	108				
ОУД.09	Физическая культура	ДЗ	72		72	2	66		2			2		36	36				
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	68		68	18	46		2			2		34	34				
ОУД.11	Физика	ДЗ	108		108	90		14	2			2		36	72				
ОУД.12	Химия	ДЗ	144		144	82	48	10	2			2		52	92				
ОУД.13	Биология	ДЗ	72		72	44	20	4	2			2		36	36				
ОУД.14	Индивидуальный проект	ИКР	32		32	30						2		32					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0\10\1	948	16	932	565	179	126	28	0	0	34	0	0	72	390	322	118	44
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	74	2	72	46	22		2			2				74			
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				38	48		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	54	2	52	48			2			2					54		

ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	66	2	64	38	22		2			2				66			
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	38	0	38	1	35					2				38			
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	82		82	78			2			2				20	20	20	22
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане	ДЗ	82	2	80	56		20	2			2					82		
ОП.12	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий	ДЗ	80	2	78	46		28	2			2						78	
ОП.13	Основы финансовой грамотности	ИКР	36	0	36	22	10		2			2			36				
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	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	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	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	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	106	1	105	72		28	2			3						56	50
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		108	1	107	72		30	2			3						50	58
	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	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												104		612	864	576	576	468	432
	Общий объем образовательной	0\30\24	4428	24	3226	1953	665	684	74	0	804	30	36	612	864	648	828	612	828
	в том числе:																		
	Обязательная часть	4428																	
	Часы теории с Квалификационным экзаменом	3528												612	864	576	576	468	432
														36	36	38,4	33,882	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							