

Утверждаю
Директор БУ "Лангепасский
политехнический колледж"

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"

1. График учебного процесса

43.01.09 Повар, кондитер (ТОП-50)

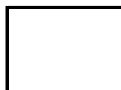
курсы	сентябрь				29.09 - 05.10	октябрь			27.10 - 02.11	ноябрь				декабрь				29.12 - 04.11	январь			26.01 - 01.02	февраль			23.02-01.03	март				30.03-05.04	апрель			27.04-03.05	май				июнь				29.06-05.07	июль			27.07-02.08	август								
	1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24	1	8	15	22		5	12	19		2	9	16		8	15	22	2		9	16	23		6	13	20	4	11	18	25	1		8	15	22		6	13	20	3	10	17	24		
1					17,0													=	=			24,0																																			
2					15,0									∴	уп1	уп1	=	=			17,0												∴	уп1	уп2	пп1	пп1	пп1	пп2	пп2	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=					
3					13,0					∴	уп2	уп3	пп2	пп2	=	=			12,0								∴	∴	уп3	уп4	уп4	уп5	уп5	пп3	пп3	пп4	пп4	пп5	пп5	III																	

45,0

53,0

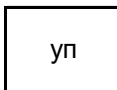
Обозначения:

Теоретическое обучение



ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА:

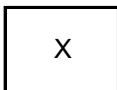
Учебная практика



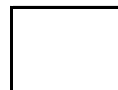
Производственная практика (по профилю специальности)



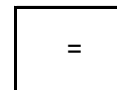
Практика преддипломная



Промежуточная аттестация



Каникулы



Государственная (итоговая) аттестация



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					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	в том числе															
6	Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	индивидуальный проект		10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20					
1	2	3	4	5	6	7	8	9		10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
О.00	Общеобразовательный цикл	0\10\4	1476	0	1476	634	466	280	32	26	0	0	38	0	612	824	40	0	0	0	676
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	676
ОУП.01	Русский язык	э	72		72	28	36			2			6		36	36					72
ОУП.02	Литература		108		108	6	98			2			2		36	72					
ОУП.03	История	ДЗ	136		136	116	16			2			2		70	66					136
ОУП.04	Обществознание	ДЗ	108		108	52	52			2			2		52	56					108
ОУП.05	География	ДЗ	108		108	50	54			2			2		36	72					108
ОУП.06	Иностранный язык	э	144		144			136		2			6		72	72					144
ОУП.07	Математика	э	232		232	174	50			2			6		96	96	40				232
ОУП.08	Информатика	ДЗ	144		144	24		116		2			2		36	108					144
ОУП.09	Физическая культура	ДЗ	72		72	2	66			2			2		36	36					72
ОУП.10	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	68		68	18	46			2			2		34	34					68
ОУП.11	Физика	ДЗ	108		108	90		14		2			2		36	72					108
ОУП.12	Химия	ДЗ	72		72	30	28	10		2			2		36	36					72
ОУП.13	Биология	ДЗ	104		104	44	20	4	32	2			2		36	68					104
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	946
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	74	2	72	46	22			2			2				74				74
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	62	2	60	40	16			2			2				62				62
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	э	86	2	84	56	20			2			6				40	46			86
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	54	2	52	48				2			2					54			54
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	62	2	60	34	22			2			2				62				62

ОП.06	Охрана труда	ДЗ	62	2	60	48	8			2			2				62			62	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	82		82			78		2			2			20	20	20	22	82	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	40	0	40	1	35			2			2				40			40	
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	82		82	78				2			2			20	20	20	22	82	
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане	ДЗ	80	2	78	54		20		2			2				80			80	
ОП.12	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий	ДЗ	78	2	76	46		28		2			2					78		78	
ОП.13	Основы финансовой грамотности	ИКР	40	0	40	22	14			2			2		40					40	
ОП.14	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ИКР	72	0	72	42		26		2			2			36	36			72	
ОП.15	Психология общения	ИКР	36	0	36	22	10			2			2			36				36	
ОП.16	Основы бережливого производства	ИКР	36	0	36	22	10			2			2			36				36	
ПМ.00	Профессиональный цикл	0\10\10	2408	10	1072	744	0	278	0	20	0	0	30	0	0	0	186	506	494	784	1970
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	224
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Э	116	1	115	82		28		2			3			62	54			116	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		108	1	107	72		30		2			3			52	56			108	
	Практическая подготовка		216									204	12			144	72				
УП.01	Учебная практика	ДЗ	108									102	6			72	36			108	
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	108									102	6				108			108	
ПМ.01 ЭК	Экзамен квалификационный	ЭК	6										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	138	102	0	240	
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			114	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		126	1	125	88		32		2			3			76	50			126	
	Практическая подготовка		216									204	12			180	108			288	
УП.02	Учебная практика	ДЗ	72									66	6			36	36			72	

ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	144									138	6					72	72		144	
ПМ.02 ЭК	Экзамен квалификационный	ЭК	6										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		202
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	э	88	1	87	62		20		2			3							88		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		114
	Практическая подготовка		216									104	12						72	144		216
УП.03	Учебная практика	ДЗ	72									66	6						36	36		72
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72									66	6							72		72
ПМ.03 ЭК	Экзамен квалификационный	ЭК	6										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		214
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		96
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		118	1	117	72		40		2			3						50	68		118
	Практическая подготовка		252									240	12							108		
УП.04	Учебная практика	ДЗ	72									66	6							72		72
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72									66	6							72		72
ПМ.04 ЭК	Экзамен квалификационный	ЭК	6										6									0
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		202
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	э	86	1	85	60		20		2			3						40	46		86
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		116	1	115	80		30		2			3						46	70		116

	Практическая подготовка		396									384	12								
УП.05	Учебная практика	ДЗ	72									66	6							72	72
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72									66	6							72	72
ПМ.05 ЭК	Экзамен квалификационный+ (ДЭ)	ЭК	6										6							6	6
ВСЕГО квалификационных экзаменов			30										30		0	0	0	6	6	12	24
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена		36											36							0
Промежуточная аттестация по УП и ПП/ Практические часы													60		0	0	72	252	144	396	864
Промежуточная аттестация по теории													102		612	864	540	612	468	432	3528
	Общий объем образовательной	0\30\24	4428	24	3258	1937	623	710	76	0	804	30	36	612	864	612	864	612	828	4392	
	в том числе:																				
	Обязательная часть		4428																		
	Часы теории с Квалификационным экзаменом		3528											612	864	540	612	468	432	3528	
														36	36	36	36	36	36		
														13	13	16	16	9	11	78	
														0	0	72	72	72	180	396	
														0	0	0	180	72	216	468	
																				0	
														0	3	0	3	2	6	14	
														0	9	4	4	3	8	30	
														0	0	0	0	0	0	0	

Объем образовательной программы, всего часов

предметов, дисциплин и МДК
учебной практики
производственной практики (по профилю специальности)

Количество форм промежуточной аттестации

ГИА Экзаменов (в т.ч. экзаменов квалификационных)
Дифференцированных зачетов
Зачетов