



Министерство образования Липецкой области

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГОБПОУ "ЛКИС"

приказ от 01.09.2025 № 164

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

Государственное областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Липецкий колледж индустрии сервиса"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

код

Повар, кондитер

наименование профессии

по программе базовой подготовки

уровень образования основное общее образование

квалификация:

повар, кондитер

форма обучения

очная

Срок получения СПО по ППКРС:

2 г 10 м

год начала подготовки по УП

2025

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам						
		Дифференцированный зачет	Экзамены		самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем									1 курс		2 курс		3 курс	
						Нагрузка на дисциплины и МДК					По практике производственной и учебной	Консультации по ПА/ консультации по ИП	Промежуточная аттестация	1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 24 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 25 нед.	
						всего учебных занятий	в т.ч. в форме практической подготовки	теоретическое обучение	лабораторные занятия	практические занятия										
О.00	Общеобразовательный цикл			1476	0	1412	368	564	48	800	0	40	24	612	864	0	0	0	0	
ОУП.00	Базовые учебные предметы			1408	0	1376	352	552	48	776	0	8	24	576	832	0	0	0	0	
ОУП.01	Русский язык		2	72		64	12	32		32		2	6	34	38					
ОУП.02	Литература	2		108		108	12	12		96				34	74					
ОУП.03	История	2 к. 1		136		136	10	118		18				42	94					
ОУП.04	Обществознание	2 к. 1		72		72	30	40		32				34	38					
ОУП.05	География	2		72		72	16	38		34				34	38					
ОУП.06	Иностранный язык	1	2	144		136	58			136		2	6	62	82					
ОУП.07	Математика	2		232		232	38	116		116				94	138					
ОУП.08	Информатика		2	144		136	72	40		96		2	6	60	84					
ОУП.09	Физическая культуира	2		72		72	18	6		66				34	38					
ОУП.10	Основы безопасности и защиты Родины	2		68		68	10	22		46				34	34					
ОУП.11	Физика	2		72		72	12	34	12	26				36	36					
ОУП.12	Химия	1	2	144		136	48	48	30	58		2	6	44	100					
ОУП.13	Биология	2		72		72	16	46	6	20				34	38					
УПВ.00	Учебные предметы по выбору			68	0	36	16	12	0	24	0	32	0	36	32	0	0	0	0	
УПВ.01	Родной язык (русский язык)	1		36		36	16	12	0	24				36						
	Индивидуальный проект (химия, информатика)			32								32			32					
ОП. 00	Общепрофессиональный цикл			862	24	814	344	464	0	350	0	6	18	0	0	324	238	12	288	
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		3	76	2	66	20	46	0	20		2	6			76				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3		72		72	16	56	0	16						72				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		3	72	2	62	12	50	0	12		2	6			72				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6		54	2	52	12	40	0	12									54	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	4 к.4		60	4	56	12	44	0	12							60			
ОП.06	Охрана труда	4		38		38	10	28	0	10							38			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3		40		40	38		0	40						40				
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	6		40		40	18	20	0	20									40	

ОП.09	Физическая культура	6		48		48	46		0	48						12	12	12	12
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4		80	6	74	40	34	0	40							80		
ОП.11	Основы бережливого производства	6		42	2	40	20	20	0	20									42
ОП.12	Основы финансовой грамотности	4 к.4		48		48	20	28	0	20							48		
ОП.13	Психология и этика в профессиональной деятельности	3		52		52	20	32	0	20						52			
ОП.14	Кухни народов мира		6	140	6	126	60	66	0	60		2	6						140
П.00	Профессиональный цикл			2054	24	2030	1582	370	0	294	1296	10	60	0	0	288	626	600	540
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			288	2	286	210	60	0	50	162	2	12	0	0	288	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	3 к.2		40		40	18	20	0	20						40			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3 к.2		72	2	70	30	40	0	30						72			
УП. 01	Учебная практика	3 к.3		36		36	36				36					36			
ПП. 01	Производственная практика	3 к.3		126		126	126				126					126			
ПМ.01ЭМ	Экзамен по модулю		3	14		14						2	12			14			
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			578	8	570	474	82	0	78	396	2	12	0	0	0	578	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4 к.5		40	2	38	16	22	0	16							40		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4 к.5		128	6	122	62	60	0	62							128		
УП. 02	Учебная практика	4 к.6		36		36	36				36						36		
ПП. 02	Производственная практика	4 к.6		360		360	360				360						360		
ПМ.02ЭМ	Экзамен по модулю		4	14		14						2	12				14		
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			348	4	344	252	76	0	56	198	2	12	0	0	0	48	300	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5 к.7		40		40	10	30	0	10							20	20	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5 к.7		96	4	92	44	46	0	46							28	68	
УП. 03	Учебная практика	5 к.8		18		18	18				18							18	
ПП. 03	Производственная практика	5 к.8		180		180	180				180							180	
ПМ.03ЭМ	Экзамен по модулю		5	14		14						2	12					14	
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			300	2	298	216	64	0	40	180	2	12	0	0	0	0	300	0

МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	5 к.9		40		40	8	30	0	10								40	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	5 к.9		66	2	64	28	34	0	30								66	
УП. 04	Учебная практика	5 к.10		18		18	18				18							18	
ПП. 04	Производственная практика	5 к.10		162		162	162				162							162	
ПМ.04ЭМ	Экзамен по модулю		5	14		14						2	12					14	
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			540	8	532	430	88	0	70	360	2	12	0	0	0	0	0	540
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6 к.11		40	2	38	10	28	0	10									40
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6 к.11		126	6	120	60	60	0	60									126
УП. 05	Учебная практика	6 к.12		36		36	36				36								36
ПП. 05	Производственная практика	6 к.12		324		324	324				324								324
ПМ.05ЭМ	Экзамен по модулю		6	14		14						2	12						14
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена			36		36													36
Итого				4428	48	4292	2294	1398	48	1444	1296	56	102	612	864	612	864	612	864
									ВСЕГО	Дисциплин и МДК				14	13	8	9	5	7
										Учебной практики				0	0	36	36	36	36
										Производственной практики				0	0	126	360	342	324
										Количество экзаменов				0	4	3	1	2	2
										Количество зачетов (в т.ч. дифференцированных)				3	7	5	5	4	5