Министерство образования и молодежной политики Свердловской области

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, с

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение машиностроительный техникум

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образо

43.01.09 Повар, кондитер

код *наименование профессии*

основное о

Уровень образования, не

квалификация: Повар, кондитер

форма обучения Очная **Нормативный срок освоения ОПОП** 2г

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего о

Приказ об утверждении ФГОС **от** 09.12.2016 **№** 1569

Виды деятельности
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Утверждаю

Директор

Исакова Елена Юрьевна

лужащих

е Свердловской области ""Карпинский

вания

бщее образование

обходимый для приема на обучение

10м **год начала подготовки по УП** 2024

бщего образования

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь				Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Ап
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12
	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
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																		К	К													
II								У	У	А					У		А	К	К			У	У	У			А			П	П
III		У		П	П	П	П	А							У	У		К	К							У	У	У		П	П

Обозначения:

	Обучение по циклам	У	Учебная практика
А	Промежуточная аттестация	П	Производственная практика
К	Каникулы		

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Учебная практи (Производствен обучение)	
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	40 5/6	17	23 5/6	1/6		1/6		
II	26 2/3	13 1/3	13 1/3	1 1/3	2/3	2/3	7	3
III	18 1/2	9 5/6	8 2/3	1/2	1/6	1/3	6	3
Всего	**86**	**40 1/6**	**45 5/6**	**2**	**5/6**	**1 1/6**	**13**	**6**

прель			Май				Июнь					Июль				Август			
13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
										А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
П	П	П	П				У			А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
П	П	П	П	П	П	П	П	П	П П П П А А	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Г	Государственная итоговая аттестация
*	Неделя отсутствует

Практики				ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
ика ное	Производственная практика			Прове-дение				
2 сем	Всего	1 сем	2 сем					
нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
					11	52		
4	6		6		11	52		
3	15	4	11	1	2	43		
7	**21**	**4**	**17**	**1**	**24**	147		

	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обуча			
			Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Обязатель	
											Всего	в т Лекции, уроки
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	14	16
2		Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)										
3	ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	4	1	11			22	1476		1452	616
5	ОДБ	Базовые дисциплины	1	1	9			13	958		952	444
6	ОДБ.01	Русский язык	3					12	114		108	54
7	ОДБ.02	Литература			3			12	108		108	54
8	ОДБ.03	История			3			12	136		136	90
9	ОДБ.04	Обществознание			2			1	72		72	30
10	ОДБ.05	География			3			12	72		72	44
11	ОДБ.06	Физическая культура			2			1	72		72	
12	ОДБ.07	Основы безопасности и защиты Родины			2			1	68		68	32
13	ОДБ.08	Математика			2			1	150		150	76
14	ОДБ.09	Индивидуальное проектирование		2					36		36	4
15	ОДБ.10	Физика			2			1	90		90	40
16	ОДБ.11	Биология			1				40		40	20
17	*											
19	ОДП	Профильные дисциплины	3					9	448		430	128
20	ОДП.01	Иностранный язык	4					1-3	134		128	
21	ОДП.02	Химия	4					1-3	168		162	72
22	ОДП.03	Информатика	4					1-3	146		140	56
23	*											
25	ПОО				2				70		70	44
26	ПОО.01	Финансовая грамотность			1				36		36	18
27	ПОО.02	Право			2				34		34	26
28	*											
30												
31	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	7		29			9	2916	24	2846	510
33	ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	2		9			5	664	4	644	204
34	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			2			1	60		60	20
35	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2					1	90	2	80	30
36	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3					2	130	2	120	38
37	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			6				36		36	16
38	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета			6				76		76	26
39	ОПЦ.06	Охрана труда			3				36		36	26

40	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			5				36		36	
41	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности			4			3	72		72	18
42	ОПЦ.09	Физическая культура			4			3	40		40	
43	ОПЦ.10	Особенности приготовления блюд диетического питания			6				48		48	20
44	ОПЦ.11	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий			4				40		40	10
45	*											
47	ПЦ	Профессиональный цикл	5		20			4	2252	20	2202	306
49	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1		3			1	188	4	178	36
51	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			2				34	2	32	16
52	МДК.01.02	Процесс приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3			2	76	2	74	20
53	МДК*											
55	УП.01.01	Учебная практика			3	РП		час	72		72	нед
56	УП*											
58	ПП*											
60	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	3						6			
61		Всего часов по МДК							110		106	
63	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1		5			1	620	4	610	70
65	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			3				38	2	36	24
66	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4			3	216	2	214	46
67	МДК*											
69	УП.02.01	Учебная практика			34	РП		час	144		144	нед
70	УП*											
72	ПП.02.01	Производственная практика			4	РП		час	216		216	нед
73	ПП*											
75	ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	4						6			
76		Всего часов по МДК							254		250	
78	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1		4				368	4	358	38
80	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			4				26	2	24	10

81	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			4				120	2	118	28
82	МДК*											
84	УП.03.01	Учебная практика			45	РП		час	72		72	нед
85	УП*											
87	ПП.03.01	Производственная практика				РП		час	144		144	нед
88	ПП*											
90	ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	5						6			
91		Всего часов по МДК							146		142	
93	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1		4			1	390	4	380	52
95	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			5			4	38	2	36	18
96	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			5				130	2	128	34
97	МДК*											
99	УП.04.01	Учебная практика			5	РП		час	72		72	нед
#	УП*											
#	ПП.04.01	Производственная практика			6	РП		час	144		144	нед
#	ПП*											
#	ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	6						6			
#		Всего часов по МДК							168		164	
#	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1		4			1	686	4	676	110
#	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			5				42	2	40	20
#	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			6			5	278	2	276	90
#	МДК*											
#	УП.05.01	Учебная практика			6	РП		час	108		108	нед
#	УП*											
#	ПП.05.01	Производственная практика			6	РП		час	252		252	нед
#	ПП*											
#	ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	6						6			
#		Всего часов по МДК							320		316	
#	ПМ*											
#		Учебная и производственная практики						час	1224		1224	нед
#		Учебная практика						час	468		468	нед
#		Концентрированная						час	468		468	нед

#		Рассредоточенная						час					нед
#		Производственная практика						час	756		756		нед
#		Концентрированная						час	756		756		нед
#		Рассредоточенная						час					нед
#		Государственная итоговая аттестация						час	36		36		нед
#		Демонстрационный экзамен						час	36		36		нед
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по О											
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП										4	
#		ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	11	1	40			31	4428	24	4334	1126	

#	Экзамены (без учета физ. культуры)
#	Зачеты (без учета физ. культуры)
#	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)
#	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)
#	Курсовые работы (без учета физ. культуры)

ющихся, ч.		Распределение по курсам и семе																			
		Курс 1												Курс 2							
ная		Семестр 1						Семестр 2						Семестр 3							
.ч.	Промежут. аттестация	17 нед						23 5/6 нед						13 1/3 (3) нед						13	
Пр. занятия		Максим.	Самост.	Обязательная	в т.ч.		Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Обязательная	в т.ч.		Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Обязательная	в т.ч.		Промежут. аттестация	Максим.	Самост.
					Лекции, уроки	Пр.занятия					Лекции, уроки	Пр.занятия					Лекции, уроки	Пр.занятия			
17	23	25	26	28	29	30	36	38	39	41	42	43	49	51	52	54	55	56	62	64	65
		36		36				36		35,66				36		36				36	
836	24	552		552	234	318		650		650	284	366		192		186	84	102	6	82	
508	6	376		376	170	206		448		448	202	246		134		128	72	56	6		
54	6	30		30	14	16		42		42	22	20		42		36	18	18	6		
54		44		44	20	24		34		34	18	16		30		30	16	14			
46		66		66	40	26		40		40	30	10		30		30	20	10			
42		32		32	10	22		40		40	20	20									
28								40		40	26	14		32		32	18	14			
72		30		30		30		42		42		42									
36		34		34	16	18		34		34	16	18									
74		56		56	30	26		94		94	46	48									
32								36		36	4	32									
50		44		44	20	24		46		46	20	26									
20		40		40	20	20															
302	18	140		140	46	94		168		168	56	112		58		58	12	46		82	
128	6	42		42		42		46		46		46		20		20		20		26	
90	6	62		62	30	32		64		64	30	34		18		18	6	12		24	
84	6	36		36	16	20		58		58	26	32		20		20	6	14		32	
26		36		36	18	18		34		34	26	8									
18		36		36	18	18															
8								34		34	26	8									
1112	42	60		60	20	40		214	6	200	80	120	6	420	4	402	96	198	12	782	6
440	12	60		60	20	40		138	2	128	48	80	6	170	2	160	52	108	6	100	
40		30		30	10	20		30		30	10	20									
50	6	30		30	10	20		60	2	50	20	30	6								
82	6							48		48	18	30		82	2	72	20	52	6		
20																					
50																					
10														36		36	26	10			

36																					
54														32		32	6	26		40	
40														20		20		20		20	
28																					
30																				40	

672	30							76	4	72	32	40		250	2	242	44	90	6	682	6
70	6							76	4	72	32	40		112		106	4	30	6		
16								34	2	32	16	16									
54								42	2	40	16	24		34		34	4	30			

2		час			нед			час			нед			час		72	нед	2		час	

	6												6					6			

180	6													138	2	136	40	60		482	2
12														38	2	36	24	12			
168														64		64	16	48		152	2

4		час			нед			час			нед			час		36	нед	1		час	
6		час			нед			час			нед			час			нед			час	

	6																		6		

104	6																			182	4
14																				26	2

90																				120	2

2	час			нед			час			нед			час			нед			час	
4	час			нед			час			нед			час			нед			час	
	6																				

112	6																			18	
18																				18	
94																					

2	час			нед			час			нед			час			нед			час	
4	час			нед			час			нед			час			нед			час	
	6																				

206	6																				
20																					
186																					

3	час			нед			час			нед			час			нед			час	
7	час			нед			час			нед			час			нед			час	
	6																				

34	час			нед			час			нед			час		108	нед		3	час	
13	час			нед			час			нед			час		108	нед		3	час	
13	час			нед			час			нед			час		108	нед		3	час	

	час			нед		час			нед		час			нед		час						
21	час			нед		час			нед		час			нед		час						
21	час			нед		час			нед		час			нед		час						
	час			нед		час			нед		час			нед		час						
1	час			нед		час			нед		час			нед		час						
1	час			нед		час			нед		час			нед		час						
						2					2										
1948	66	612		612	254	358		864	6	850	364	486	6	612	4	588	180	300	18	864	6
								1						**3**							
								1													
		2						**7**						**8**							

естрам																	ЦК	Максимальная учебная нагрузка	
				Курс 3															
Семестр 4				Семестр 5						Семестр 6									
1/3 (10) нед				9 5/6 (7) нед						8 2/3 (14) нед									
Обязательная	в т.ч.		Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Обязательная	в т.ч.		Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Обязательная	в т.ч.		Промежут. аттестация		Обяз. часть	Вар. часть
	Лекции, уроки	Пр.занятия					Лекции, уроки	Пр.занятия					Лекции, уроки	Пр.занятия				
67	68	69	75	77	78	80	81	82	88	90	91	93	94	95	101	155	156	157
35,74				36		35,64				36		35,92						
64	14	50	18															
64	14	50	18															
20		20	6															
18	6	12	6															
26	8	18	6															
																	70	
																	36	
																	34	
																	79,01%	20,99%
770	100	310	6	612	6	600	104	244	6	828	2	814	110	200	12		2304	612
100	22	78		36		36		36		160		160	62	98			324	340
																	36	24
																	46	44
																	40	90
										36		36	16	20			36	
										76		76	26	50			32	44
																	22	14

				36		36		36									36	
40	12	28															36	36
20		20															40	
										48		48	20	28				48
40	10	30																40

670	78	232	6	576	6	564	104	208	6	668	2	654	48	102	12		1980	272
																	146	42
																	34	
																	34	42

	нед			час			нед			час			нед				72	

																	6	

474	30	120	6														570	50
																	38	
150	30	120															166	50

108	нед	3		час			нед			час			нед				144	

216	нед	6		час			нед			час			нед				216	

		6															6	

178	38	104		186		180			6								308	60
24	10	14															26	

118	28	90															60	60	

36	нед	1		час		36	нед	1		час			нед				72		

	нед			час		144	нед	4		час			нед				144		

				6				6									6		

18	10	8		222	4	218	42	104		150		144			6		330	60	

18	10	8		20	2	18	8	10									38		
				130	2	128	34	94									70	60	

	нед			час		72	нед	2		час			нед				72		

	нед			час			нед			час		144	нед	4			144		

									6					6			6		

				168	2	166	62	104		518	2	510	48	102	6		626	60	

				42	2	40	20	20									42		
				126		126	42	84		152	2	150	48	102			218	60	

	нед			час			нед			час		108	нед	3			108		

	нед			час			нед			час		252	нед	7			252		

									6					6			6		

360	нед	10		час		252	нед	7		час		504	нед	14					

144	нед	4		час		108	нед	3		час		108	нед	3					
144	нед	4		час		108	нед	3		час		108	нед	3					

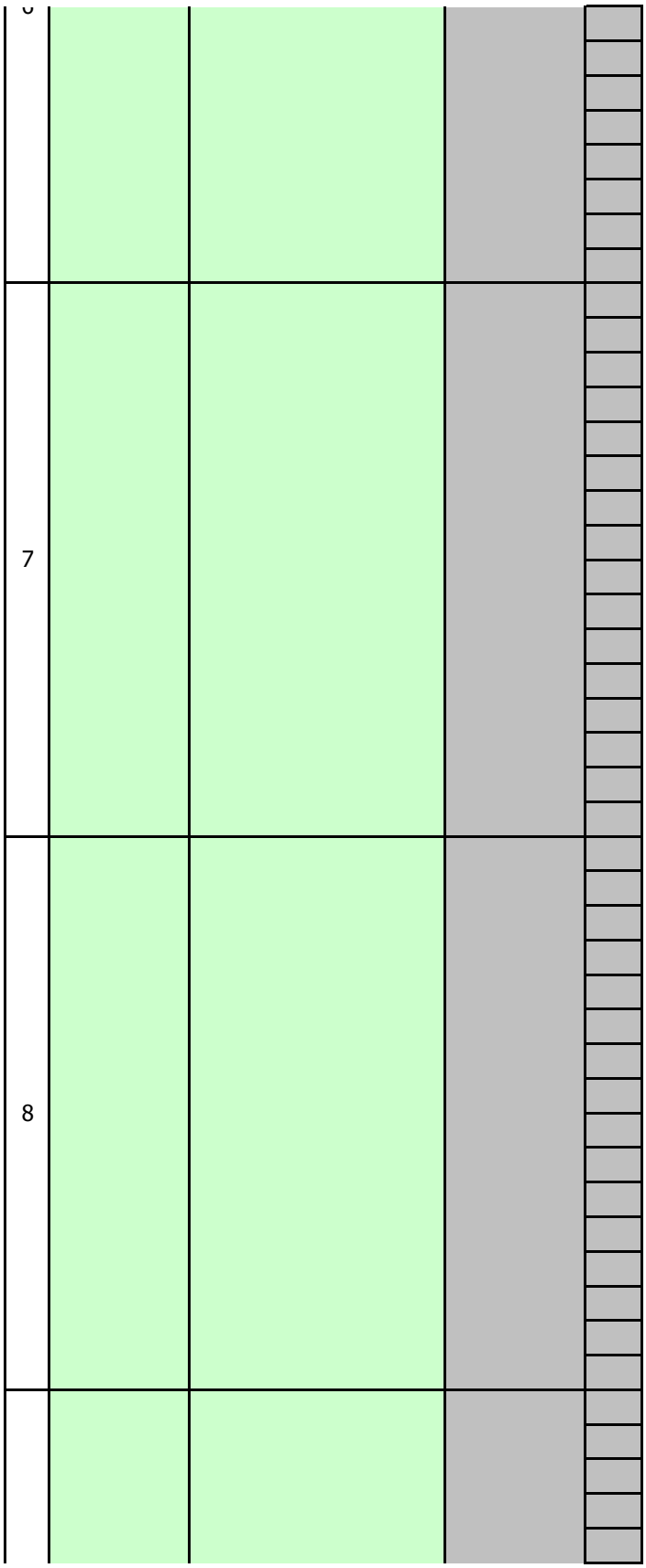
	нед		час			нед		час			нед		
216	нед	6	час		144	нед	4	час		396	нед	11	
216	нед	6	час		144	нед	4	час		396	нед	11	
	нед		час			нед		час			нед		
	нед		час			нед		час		36	нед	1	
	нед		час			нед		час		36	нед	1	

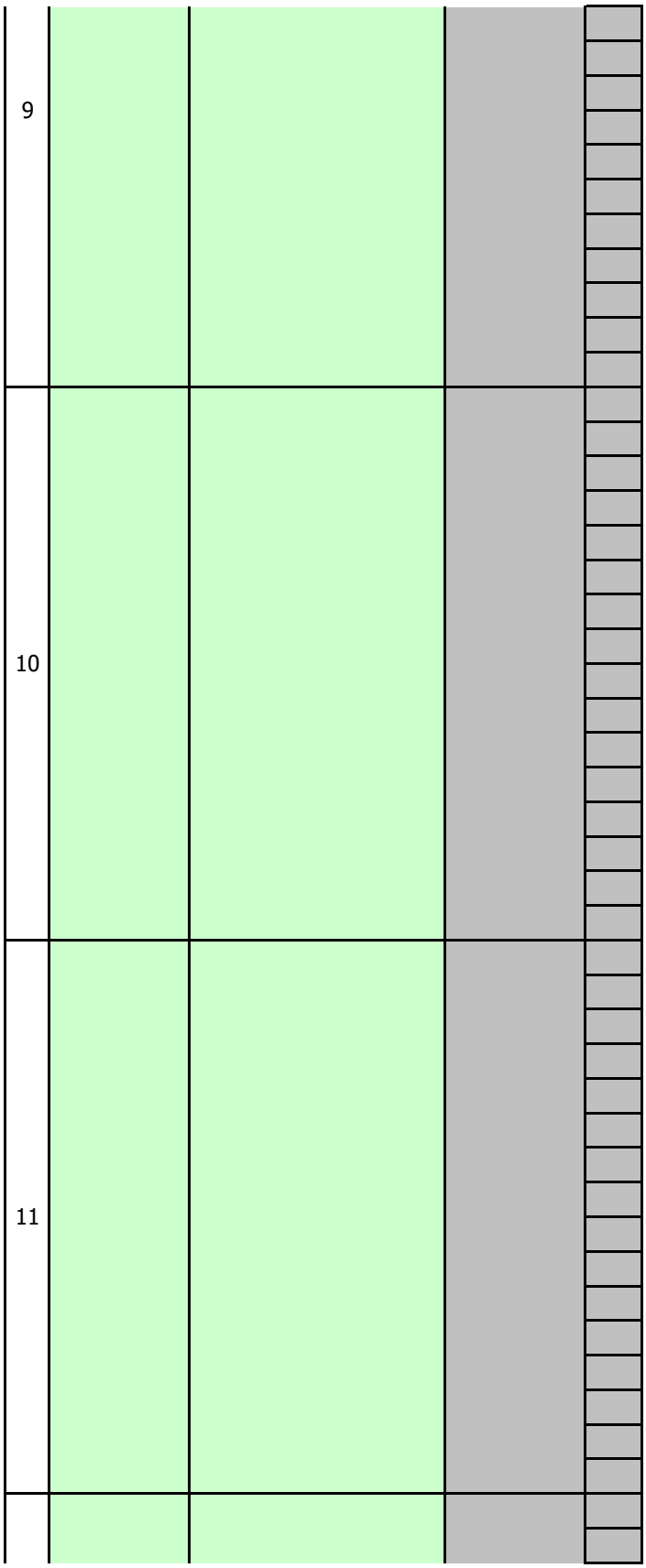
834	114	360	24	612	6	600	104	244	6	864	2	850	110	200	12	3816	612

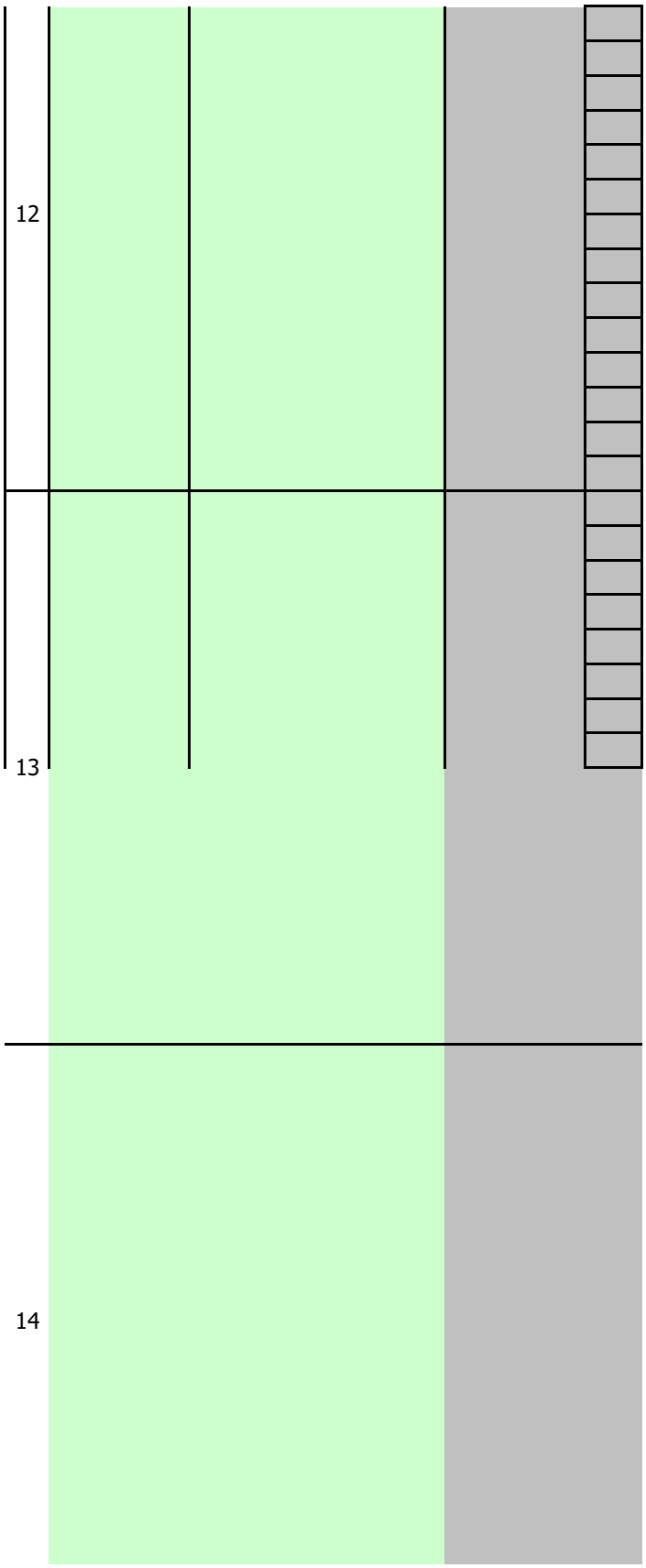
4	**1**	**2**
9	**6**	**7**

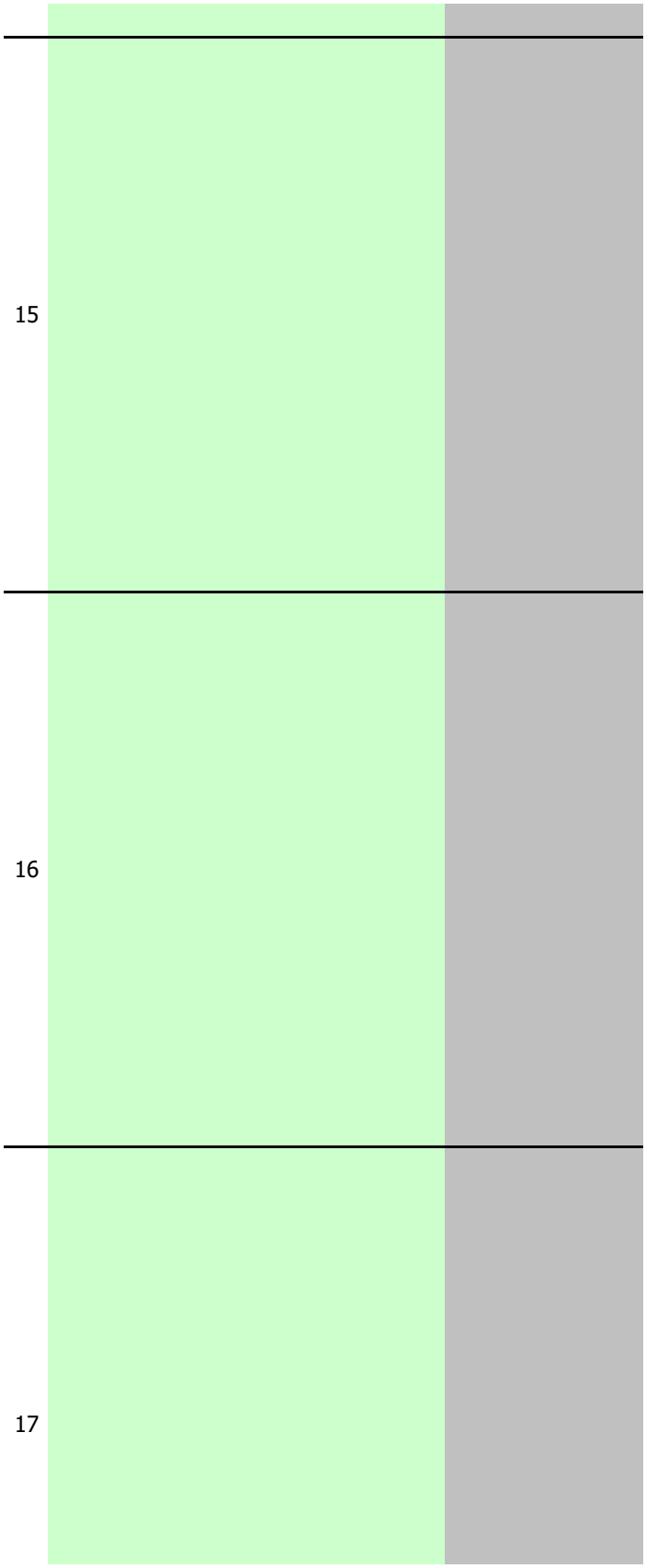
№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	
1				
2				
3				

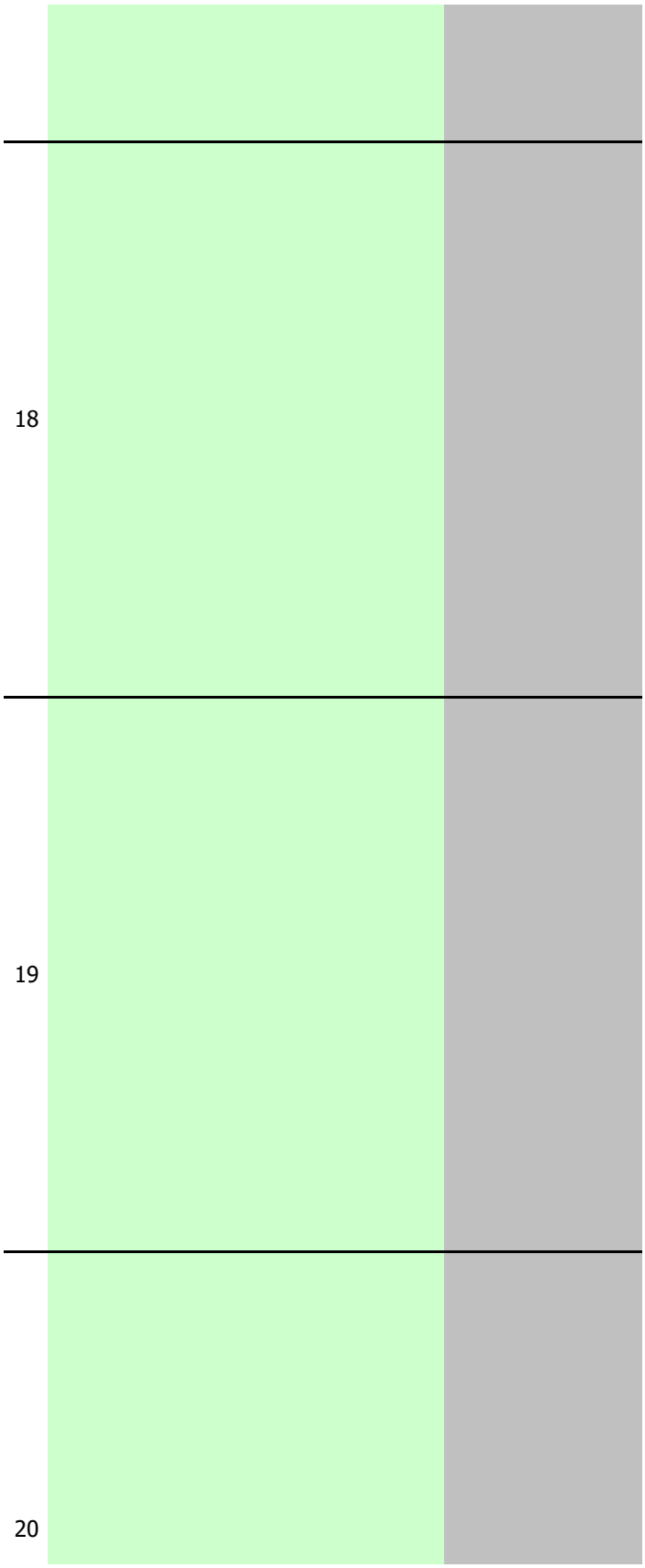
4				
5				
6				

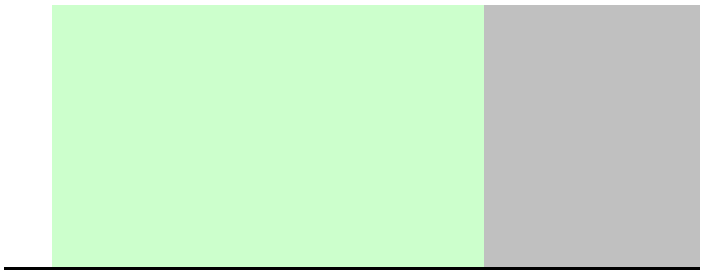

6
7
8


9
10
11

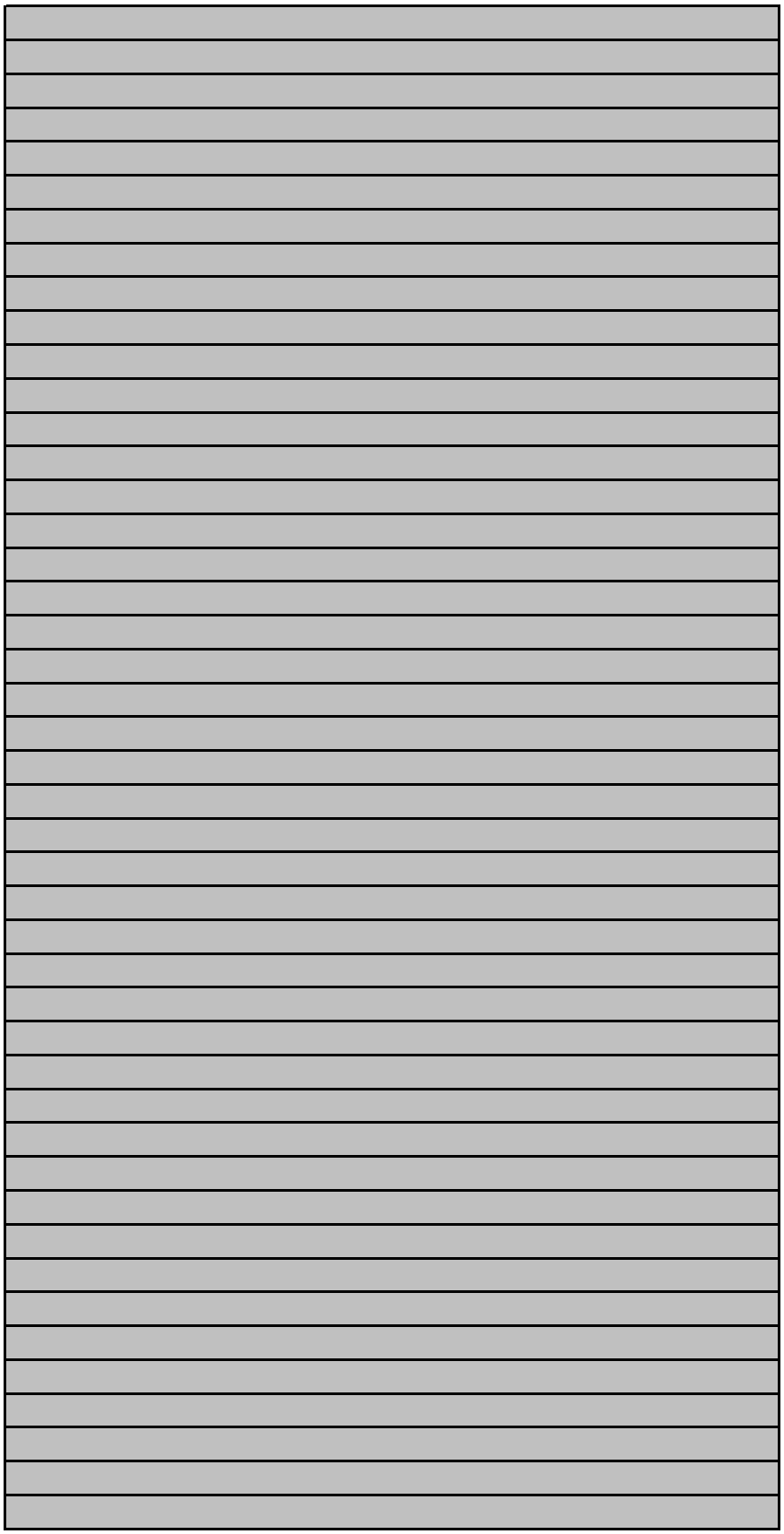

12
13
14

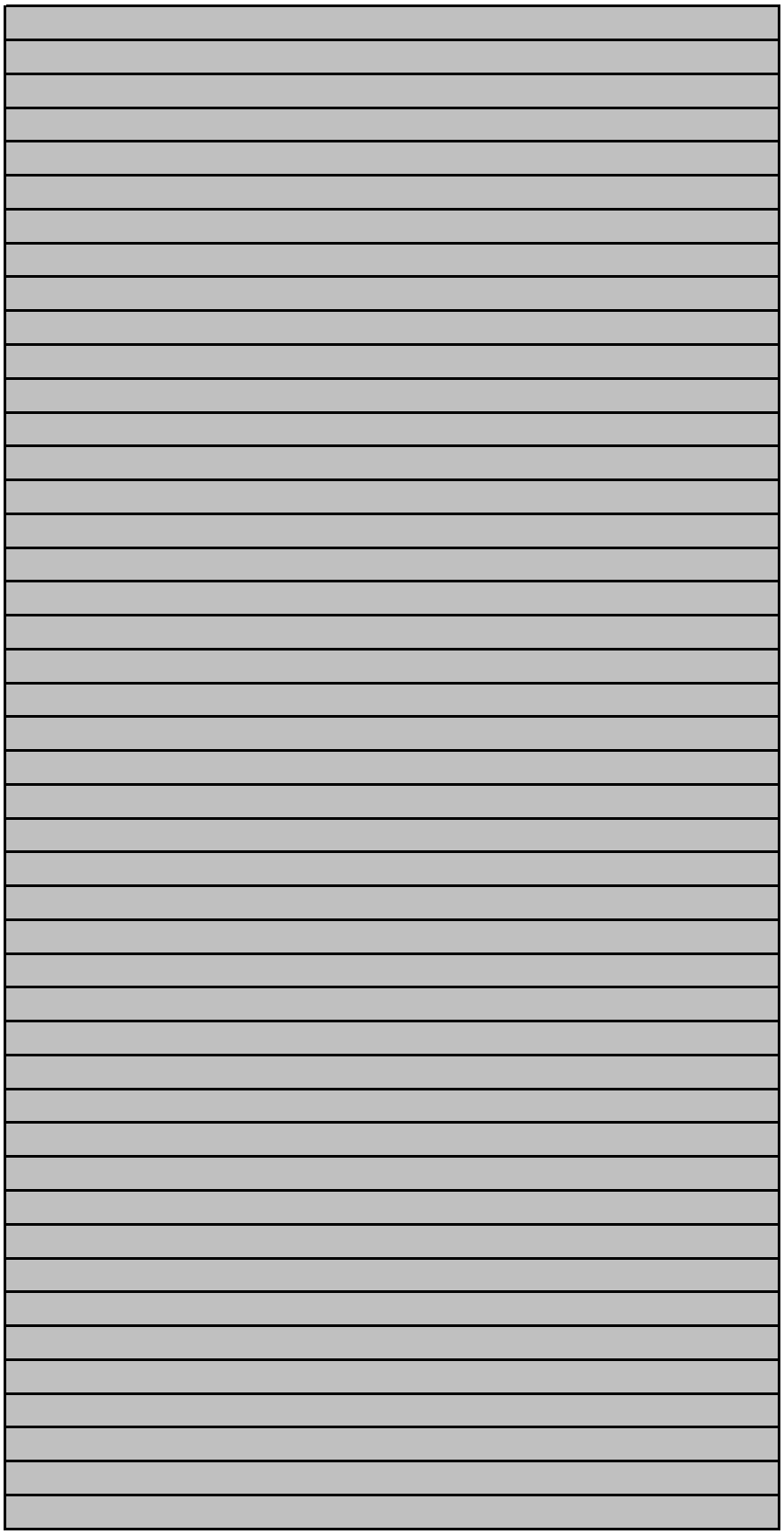

15
16
17

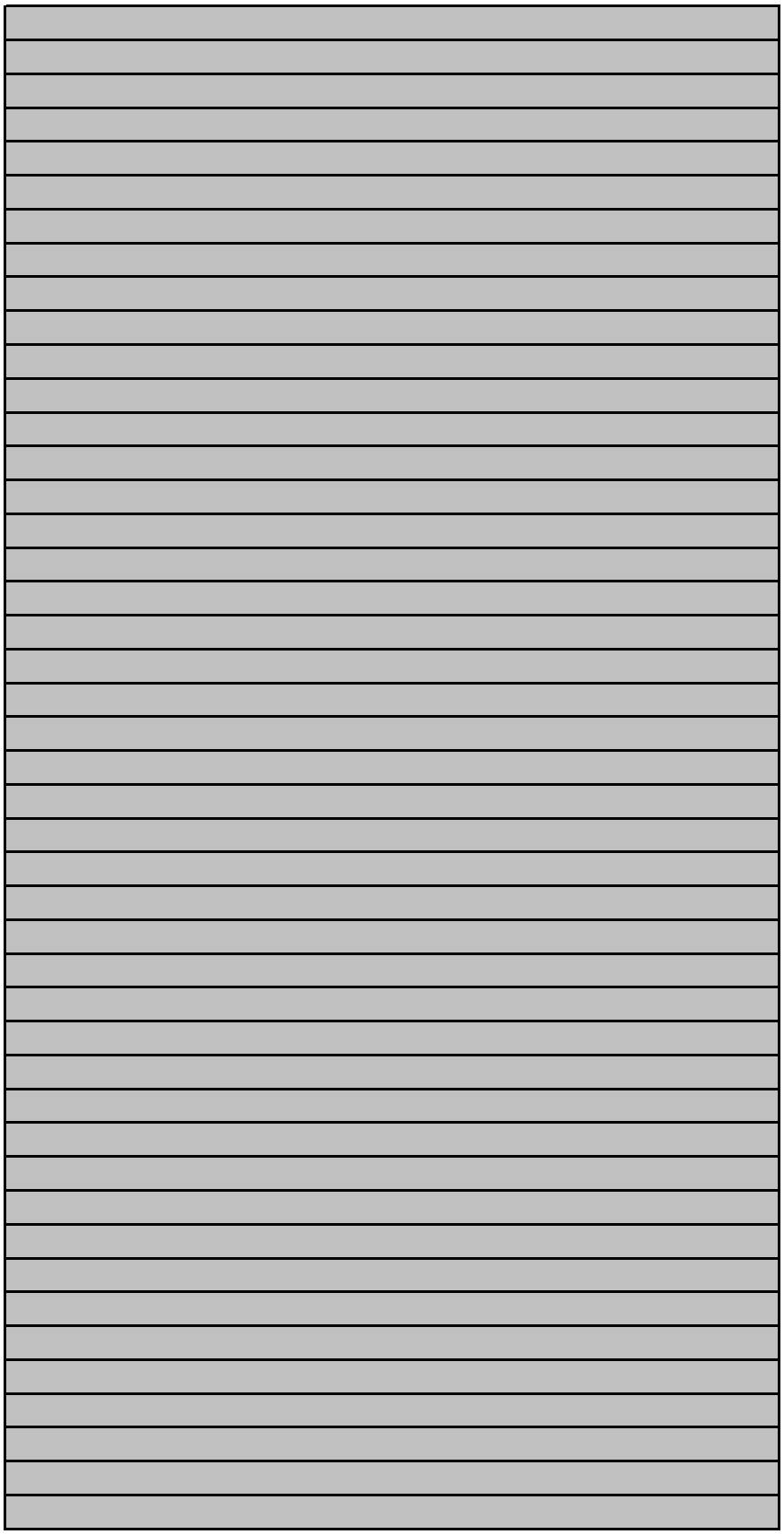

18
19
20

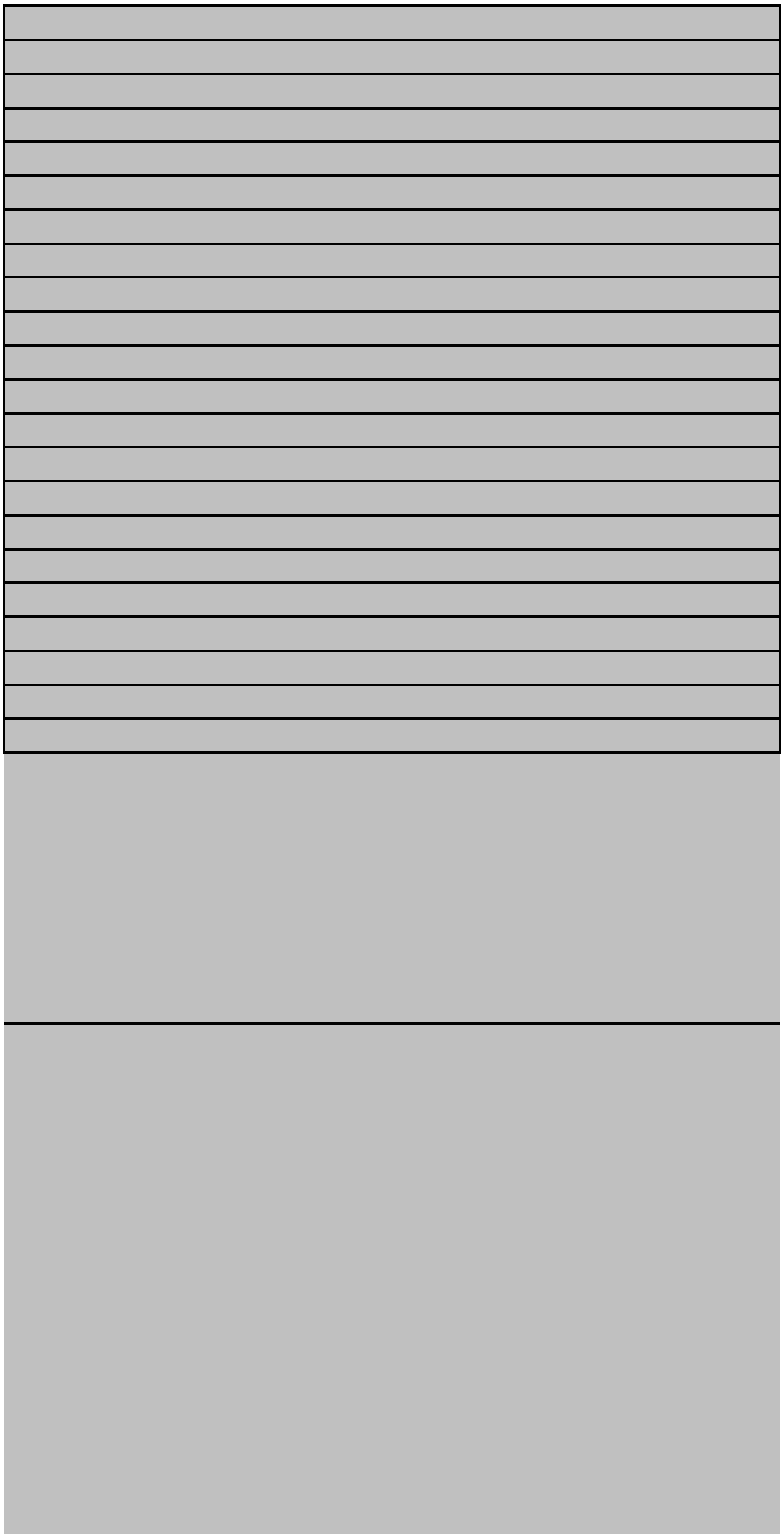


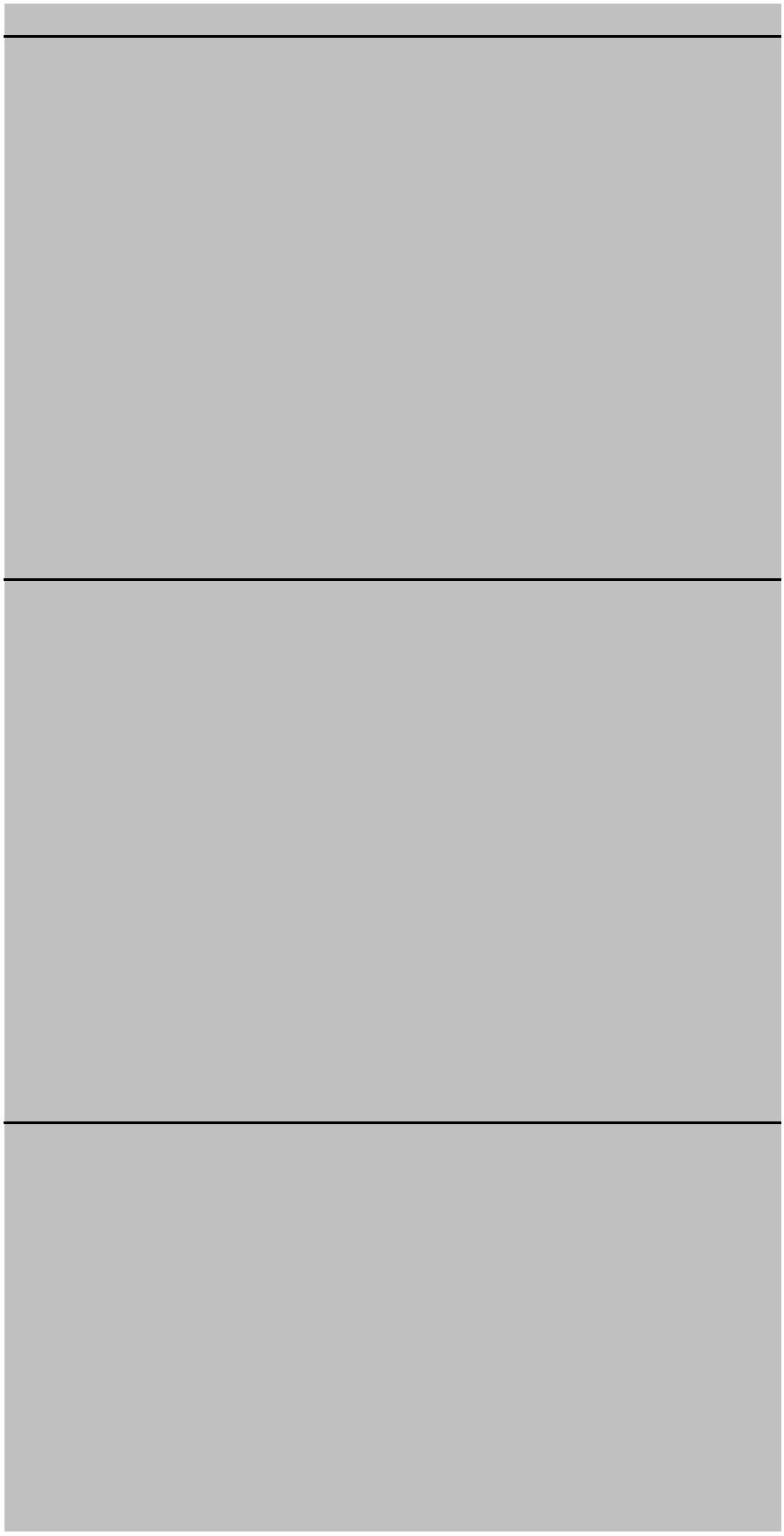
[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК

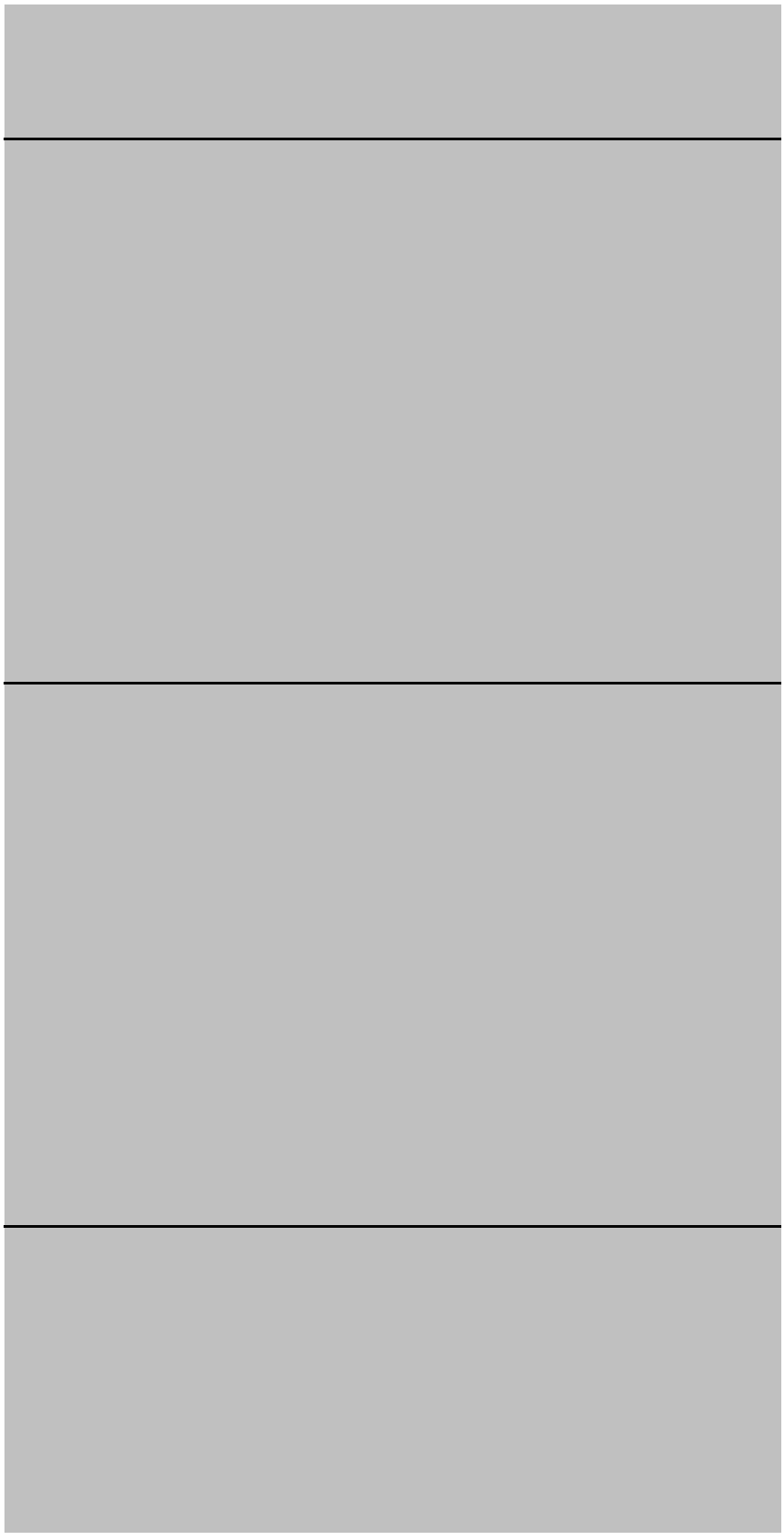












Индекс

Содержание

ОДБ	**Базовые дисциплины**				
ОДБ.01	Русский язык				
ОДБ.02	Литература				
ОДБ.04	История				
ОДБ.07	Обществознание				
ОДБ.08	География				
ОДБ.05	Физическая культура				
ОДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности				
ОДБ.08	Математика				
ОДБ.10	Индивидуальное проектирование				
ОДБ.11	Физика				
ОДБ.12	Биология				
ОДП	**Профильные дисциплины**				
ОДП.01	Иностранный язык				
ОДП.02	Химия				
ОДП.03	Информатика				
ПОО					
ПОО.01	Финансовая грамотность				
ПОО.02	Право				
ОПЦ	**Общепрофессиональный цикл**				
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены				
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров				
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места				
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности				
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета				
ОПЦ.06	Охрана труда				
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности				
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности				
ОПЦ.09	Физическая культура				
ОПЦ.10	Особенности приготовления блюд диетического питания				
ОПЦ.11	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий				
ПЦ	**Профессиональный цикл**				
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного**				
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов				
МДК.01.02	Процесс приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				
УП.01.01	*Учебная практика*				

ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**				
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
УП.02.01	*Учебная практика*				
ПП.02.01	*Производственная практика*				
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**				
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				
УП.03.01	*Учебная практика*				
ПП.03.01	*Производственная практика*				
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**				
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков				
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков				
УП.04.01	*Учебная практика*				
ПП.04.01	*Производственная практика*				
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**				
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
УП.05.01	*Учебная практика*				
ПП.05.01	*Производственная практика*				
	Государственная итоговая аттестация				
	Демонстрационный экзамен				

	№

Наименование

	Пояснения
	Согласовано

Код

Наименование ЦК

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 177207672783977166131780821922435929425640268036

Владелец Исакова Елена Юрьевна

Действителен С 01.10.2026 по 01.10.2027