

Министерство образования и молодежной политики Свердловской
области

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных 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 с

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

й

Утверждаю

Директор

Исакова Елена Юрьевна

лежащих

в Свердловской области ""Карпинский

вания

общее образование

зобходимый для приема на обучение

· 10м

год начала подготовки по УИ

2024

общего образования

1 Календарный учебный график

Обозначения:



Обучение по циклам



Учебная практика



Промежуточная аттестация



Производственная практика



Каникулы

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Учебная практика (Производственное 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

1

Государственная итоговая аттестация

Неделя отсутствует

Практики				ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
ака- 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 обучающихся			
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Обязательная	В т.ч.
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
4	ОДБ	Базовые дисциплины	1	1	9			13	958	952	444
5	ОДБ.01	Русский язык	3					12	114	108	54
6	ОДБ.02	Литература			3			12	108	108	54
7	ОДБ.03	История			3			12	136	136	90
8	ОДБ.04	Обществознание			2			1	72	72	30
9	ОДБ.05	География			3			12	72	72	44
10	ОДБ.06	Физическая культура			2			1	72	72	
11	ОДБ.07	Основы безопасности и защиты Родины			2			1	68	68	32
12	ОДБ.08	Математика			2			1	150	150	76
13	ОДБ.09	Индивидуальное проектирование		2					36	36	4
14	ОДБ.10	Физика			2			1	90	90	40
15	ОДБ.11	Биология			1				40	40	20
16	*										
17	ОДП	Профильные дисциплины	3					9	448	430	128
18	ОДП.01	Иностранный язык	4					1-3	134	128	
19	ОДП.02	Химия	4					1-3	168	162	72
20	ОДП.03	Информатика	4					1-3	146	140	56
21	*										
22	ПОО				2				70	70	44
23	ПОО.01	Финансовая грамотность			1				36	36	18
24	ПОО.02	Право			2				34	34	26
25	*										
26	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	7		29			9	2916	24	2846
27	ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	2		9			5	664	4	644
28	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			2			1	60	60	20
29	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2					1	90	2	80
30	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3					2	130	2	120
31	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			6				36	36	16
32	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета			6				76	76	26
33	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	*											
46	ПЦ	Профессиональный цикл	5		20			4	2252	20	2202	306
47	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1		3			1	188	4	178	36
48	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			2				34	2	32	16
49	МДК.01.02	Процесс приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3			2	76	2	74	20
50	МДК*											
51	УП.01.01	Учебная практика		3		РП		час	72		72	нед
52	УП*											
53	ПП*											
54	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	3						6			
55		Всего часов по МДК							110		106	
56	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1		5			1	620	4	610	70
57	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			3				38	2	36	24
58	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4			3	216	2	214	46
59	МДК*											
60	УП.02.01	Учебная практика		34		РП		час	144		144	нед
61	УП*											
62	ПП.02.01	Производственная практика		4		РП		час	216		216	нед
63	ПП*											
64	ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	4						6			
65		Всего часов по МДК							254		250	
66	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1		4				368	4	358	38
67	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 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	

Ощищая, ч.		Распределение по курсам и семестрам																			
		Курс 1										Курс 2									
ная ч.	Промежуточные аттестации	Семестр 1					Семестр 2					Семестр 3									
		17 нед					23 5/6 нед					13 1/3 (3) нед							13		
Пр. занятия	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	в т.ч.	Пр.занятия	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	в т.ч.	Пр.занятия	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	в т.ч.	Пр.занятия	Максим.	Самост.	
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	46				20	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				

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			

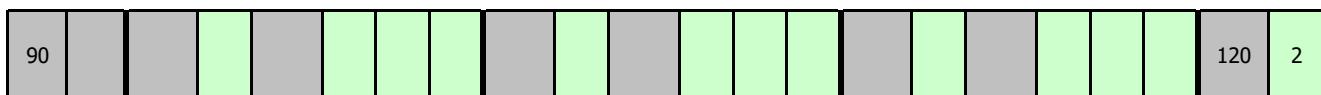
2	час			нед				нед				ч	72	нед		2		час	
---	-----	--	--	-----	---	---	--	-----	---	---	--	---	----	-----	---	---	---	-----	--

A horizontal sequence of 16 squares. The first, third, fifth, eighth, ninth, and twelfth squares are light green. The second, fourth, sixth, seventh, tenth, eleventh, thirteenth, and fourteenth squares are grey. The remaining squares are white.

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

6	час			нед	
	час			нед	
	час			нед	
	час			нед	

6 6



2	час			нед		час			нед		час			нед		час	
---	-----	--	--	-----	---	-----	--	--	-----	---	-----	--	--	-----	---	-----	--

4	час			нед	час			нед	час	час	
---	-----	--	--	-----	-----	--	--	-----	-----	-----	--

A horizontal bar composed of 15 equal-sized rectangular segments. The 6th segment from the left is colored light green, whereas the remaining 14 segments are a uniform gray.



час нед

4	час			нед	
	час			нед	
	час			нед	
	час			нед	

A horizontal bar divided into 15 equal segments. The 6th segment from the left is shaded light green, while all other segments are grey.



186

3	час			нед		час			нед		час			нед		час
---	-----	--	--	-----	---	-----	--	--	-----	---	-----	--	--	-----	---	-----

7	час			нед		час			нед		час			нед		час
---	-----	--	--	-----	---	-----	--	--	-----	---	-----	--	--	-----	---	-----

A horizontal bar composed of 15 equal-sized rectangular segments. The segments are colored as follows: grey, grey, white, grey, white, light green, grey, white, grey, white, light green, grey, white, light green, grey, white. The light green segments are located at positions 6 and 12.

Digitized by srujanika@gmail.com

34 час нед час нед час 108 нед 3 час

нед	час	нед	час	нед	72
-----	-----	-----	-----	-----	----

216 нед 6 час нед час нед нед 216

6 **6**

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			нед	4		144	
--	-----	--	-----	--	--	-----	--	-----	--	--	-----	---	--	-----	--

			6				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	
--	-----	--	-----	--	--	-----	--	-----	--	--	-----	-----	---	--	-----	--

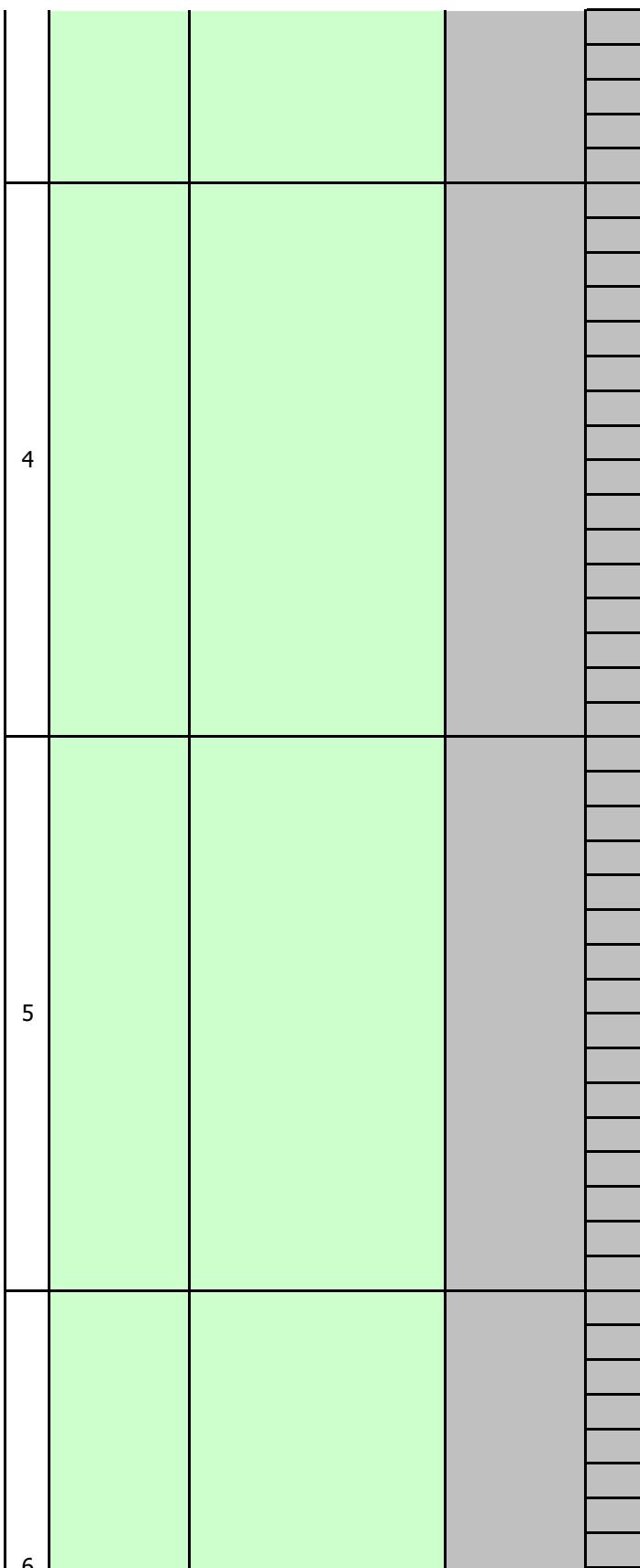
			6				6					6		6	
--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	--	---	--	---	--

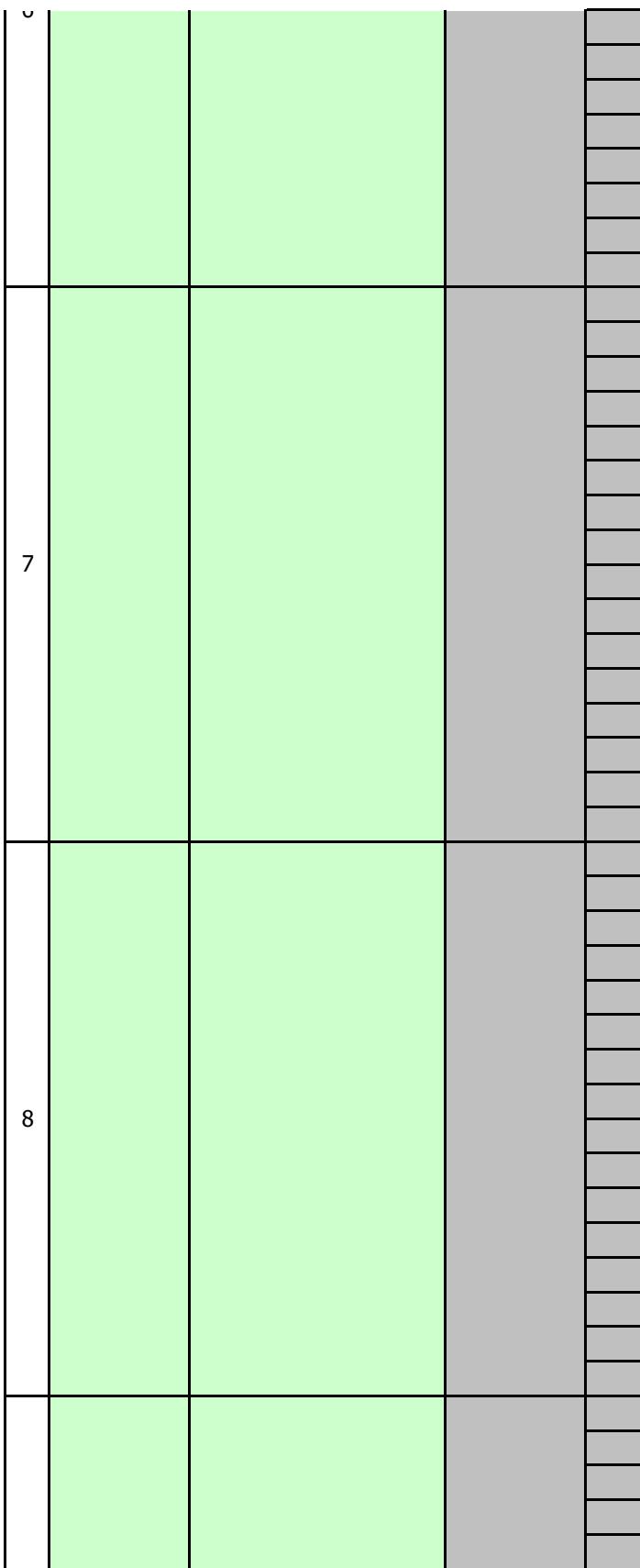
360	нед	10	час		252	нед	7	час			504	нед	14		
-----	-----	----	-----	--	-----	-----	---	-----	--	--	-----	-----	----	--	--

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

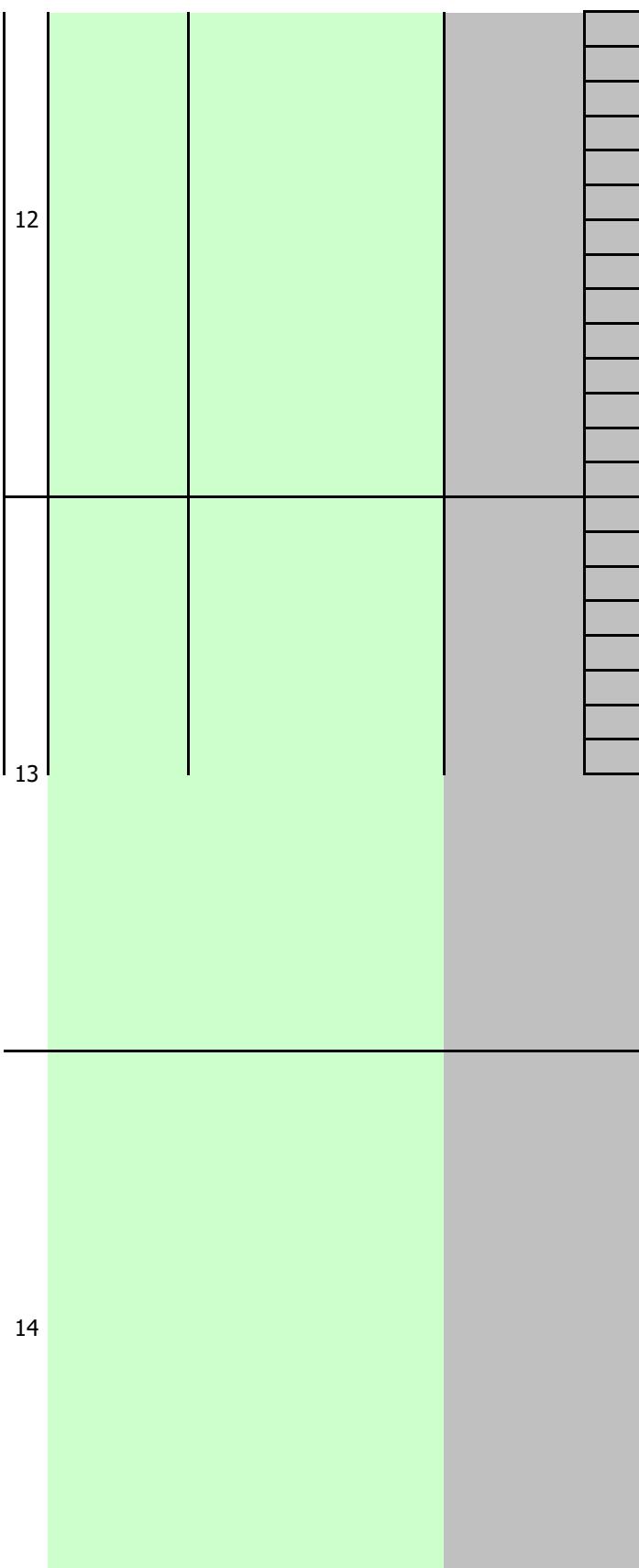
144	нед	4	час		108	нед	3	час			108	нед	3		
-----	-----	---	-----	--	-----	-----	---	-----	--	--	-----	-----	---	--	--

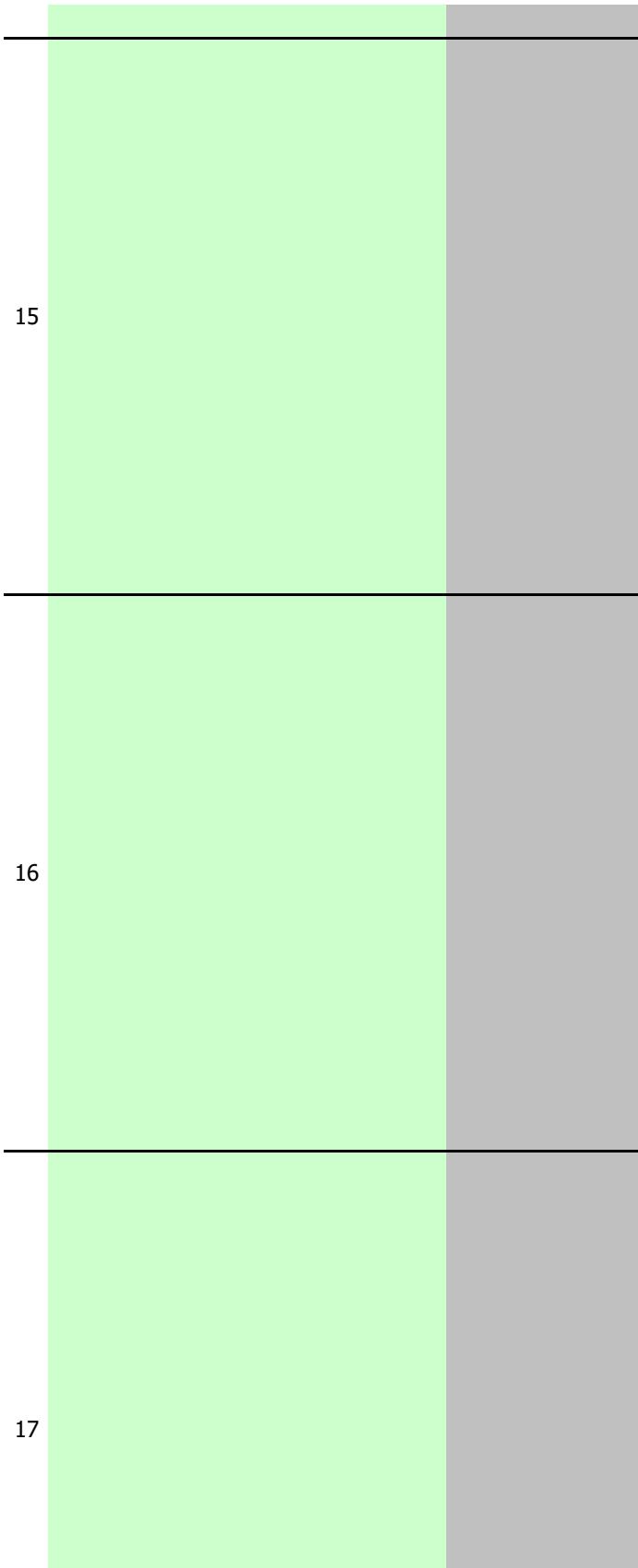
№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	
1				
2				
3				

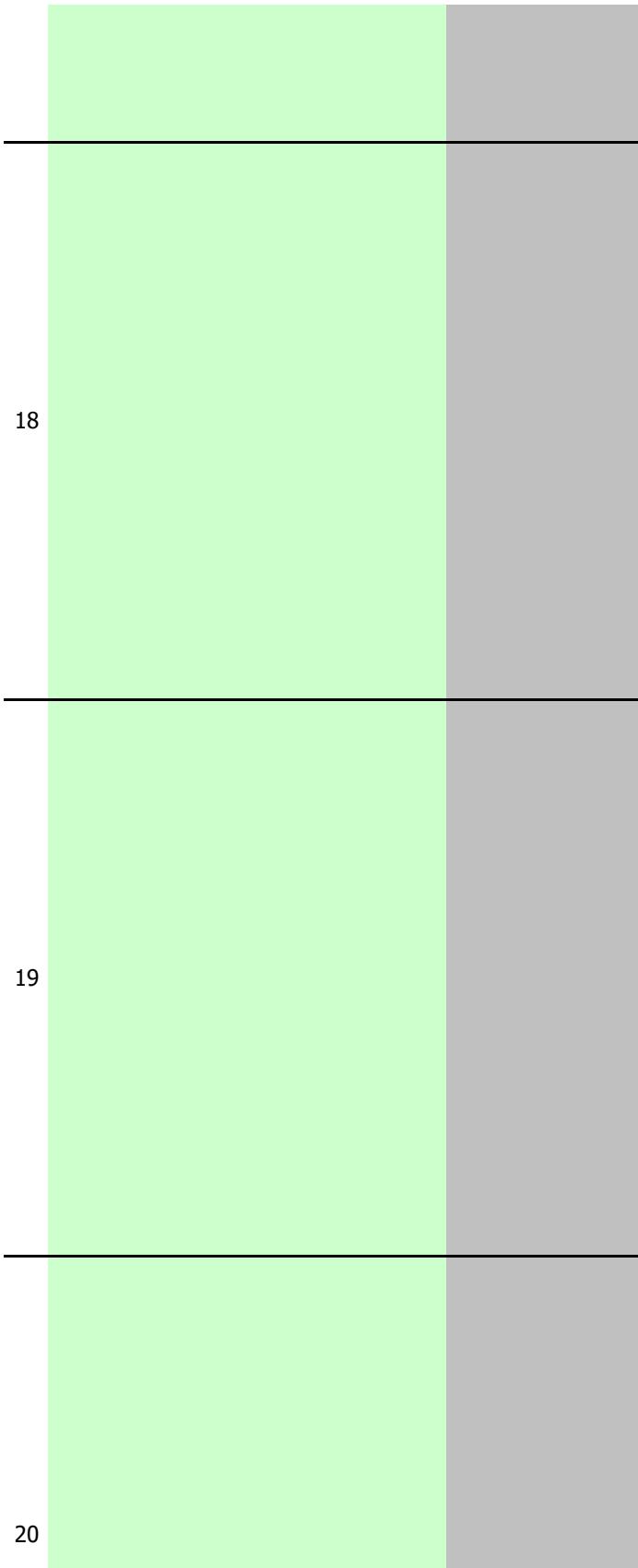




9			
10			
11			

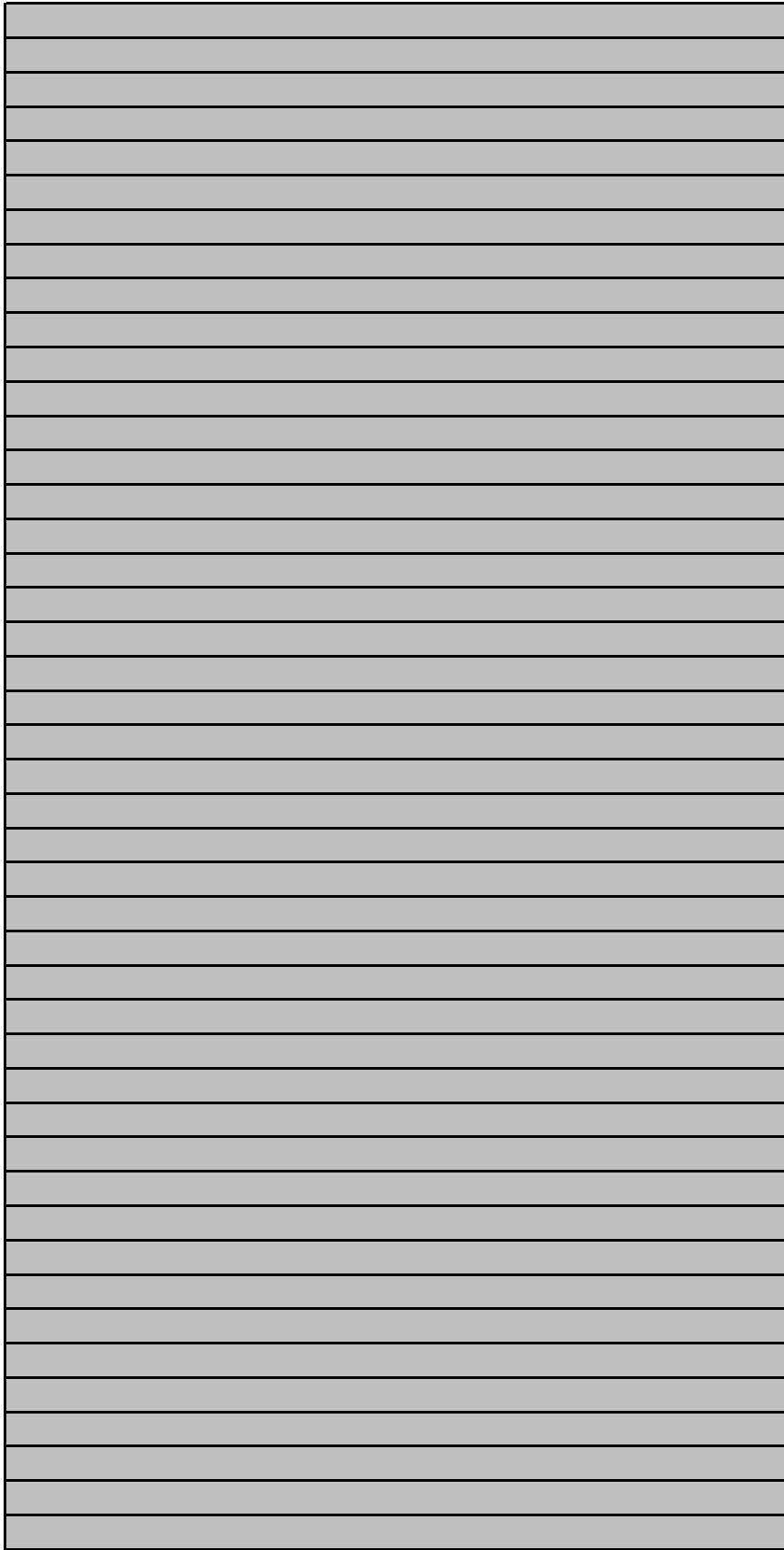


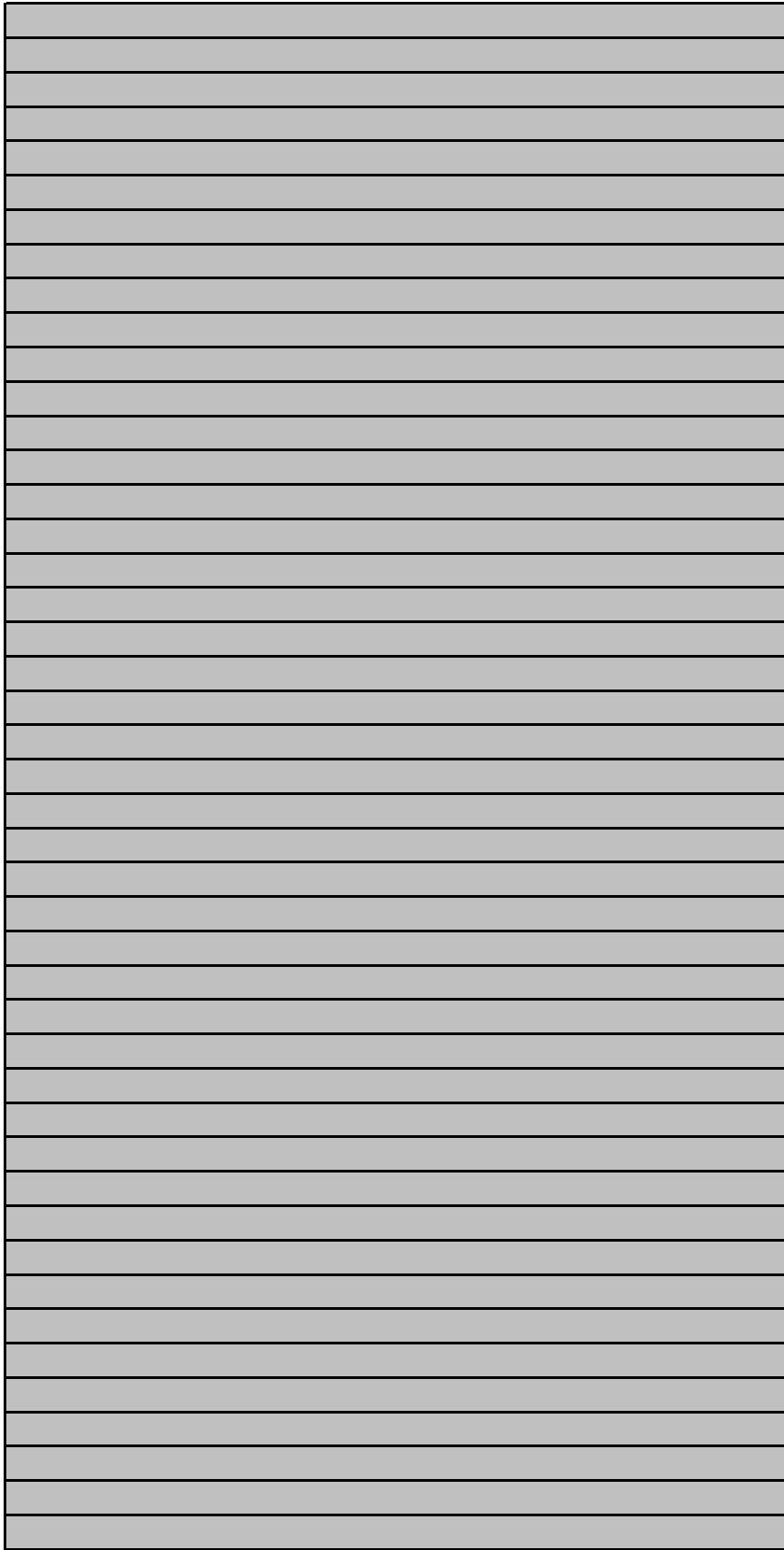


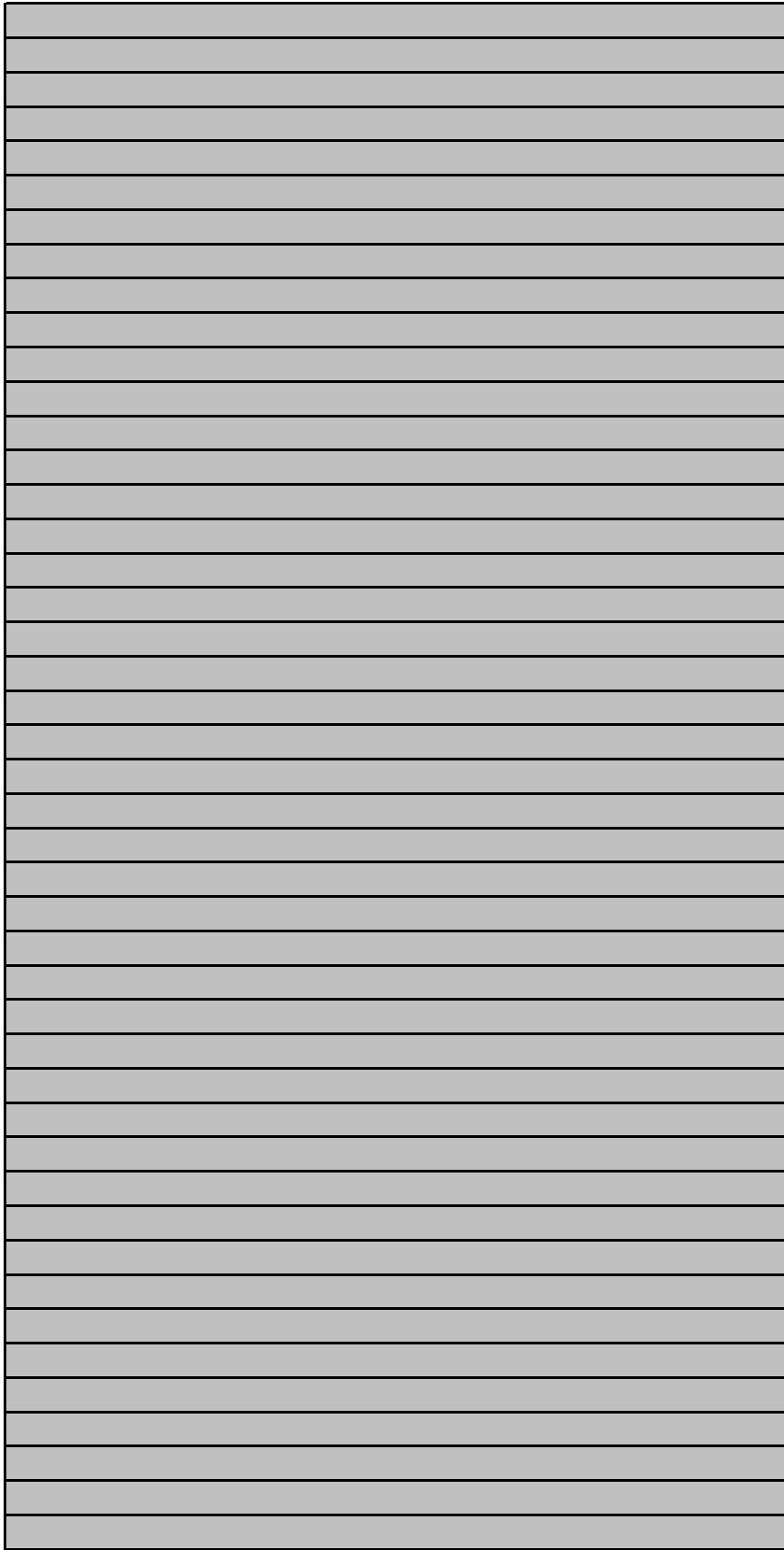


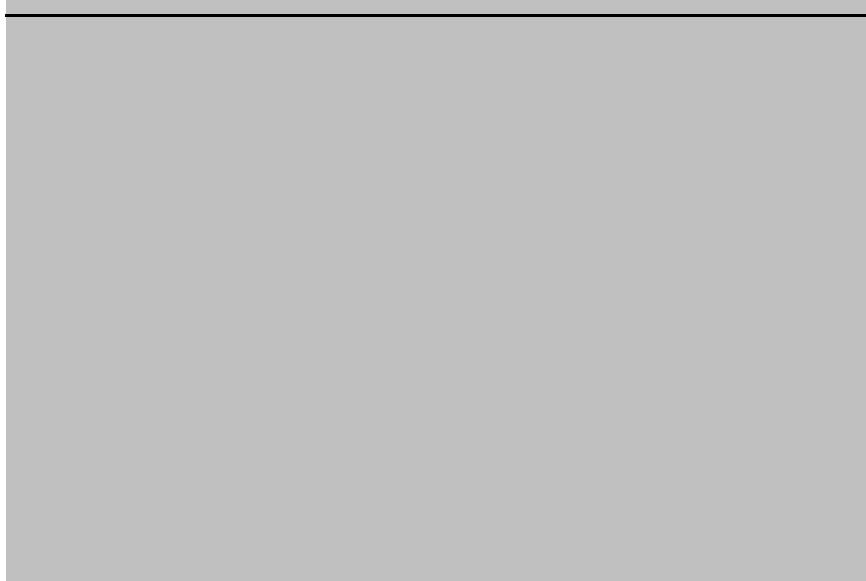


[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование
дисциплины/МДК

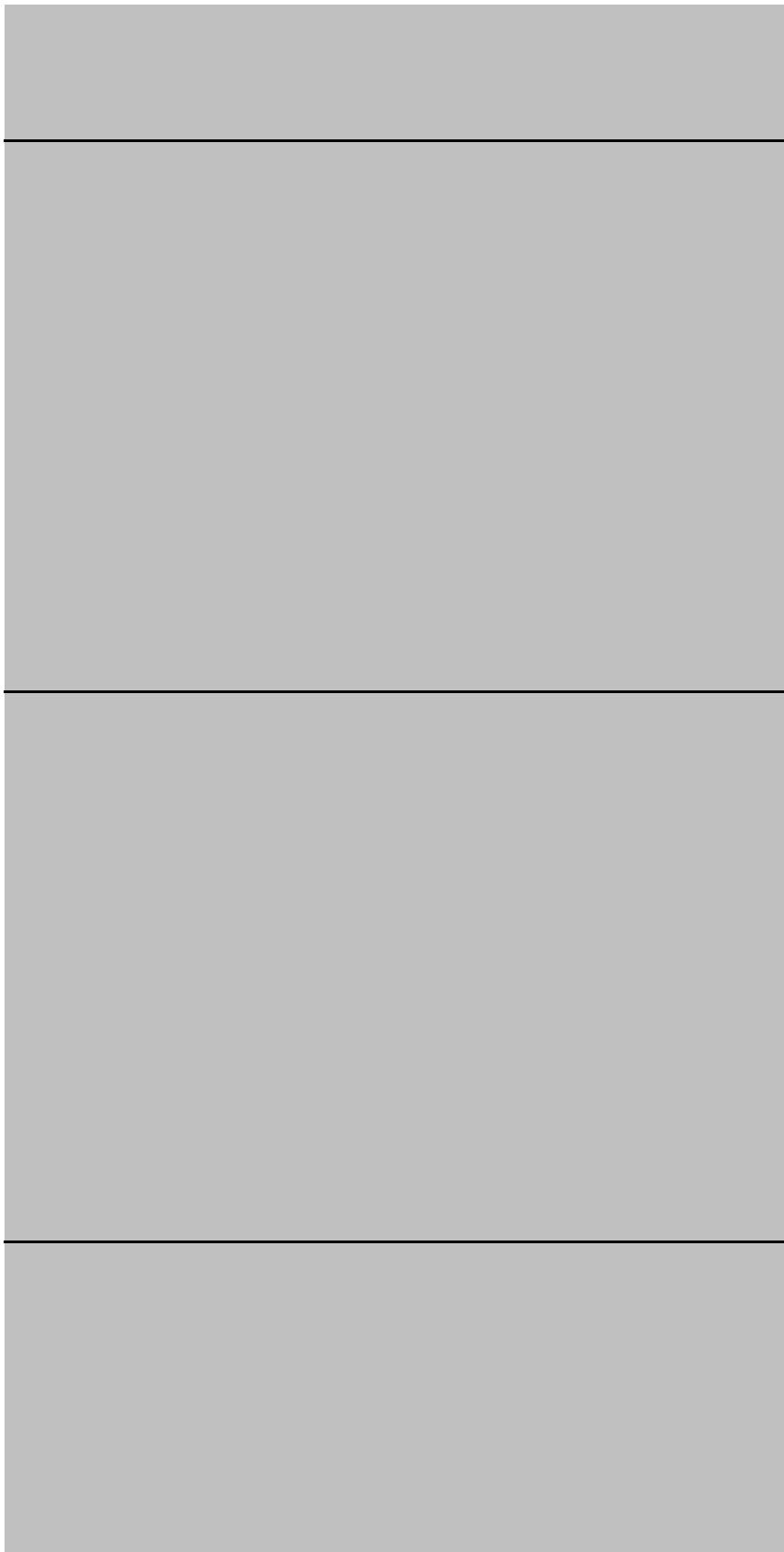














Индекс

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 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					

	Пояснения
	Согласовано





Наименование ЦК