

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

код

Повар, кондитер

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

1

Утверждаю

Директор

Исакова Елена Юрьевна

лужащих

Свердловской области ""Карпинский

вания

общее образование

необходимый для приема на обучение

10м год начала подготовки по УИ 2024

общего образования

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апр		
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	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				
	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
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
I																			К	К														
II											А						У			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
☐	Промежуточная аттестация
☐	Каникулы

☐	Учебная практика
☐	Производственная практика
☐	

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

[illegible]

Г	Государственная итоговая аттестация
*	Неделя отсутствует

Практики				ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
Каждое семестровое	Производственная практика			Проведение				
	2 сем	Всего	1 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 обучающегося			
			Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Обязательная	
											Всего	в т.ч. 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	*											
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)										

оющихся, ч.		Распределение по курсам и семестрам																	
		Курс 1										Курс 2							
ная	Промежуточные	Семестр 1						Семестр 2						Семестр 3					
ч.	Промежуточные	17 нед						23 5/6 нед						13 1/3 (3) нед					
Пр. занятия	Промежуточные	Максим.	Самост.	Обязательная	в т.ч.		Промеж. ут. аттестация	Максим.	Самост.	Обязательная	в т.ч.		Промеж. ут. аттестация	Максим.	Самост.	Обязательная	в т.ч.		Промеж. ут. аттестация
17	23	25	26	28	Лекции, уроки	Пр. занятия	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

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	
128	6	42		42		42		46		46		46		20		20		20	
90	6	62		62	30	32		64		64	30	34		18		18	6	12	
84	6	36		36	16	20		58		58	26	32		20		20	6	14	

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
440	12	60		60	20	40		138	2	128	48	80	6	170	2	160	52	108	6
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	

[illegible]

Экстрем																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.		Промеж ут. аттестация	Максим.	Самост.	Обязательная	в т.ч.		Промеж ут. аттестация	Максим.	Самост.	Обязательная	в т.ч.		Промеж ут. аттестация	155	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				156	157

35,74		36		35,64		36		35,92	
-------	--	----	--	-------	--	----	--	-------	--

[illegible][illegible][illegible][illegible][illegible]

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

[illegible]

4				
5				
6				

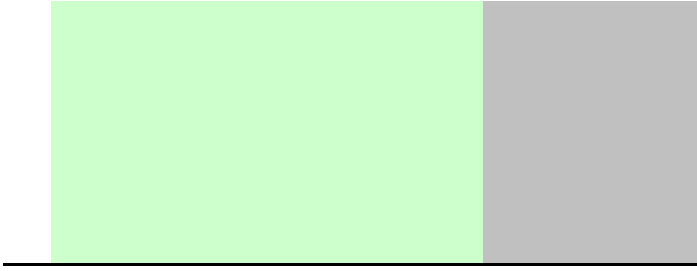
6				
7				
8				

9				
10				
11				

The diagram illustrates a grid structure with three horizontal sections labeled 12, 13, and 14 on the left. Each section contains a green rectangle on the left and a grey rectangle on the right. A vertical stack of small rectangles is located on the far right side of the diagram.

15	
16	
17	

18		
19		
20		



[illegible]

[illegible]

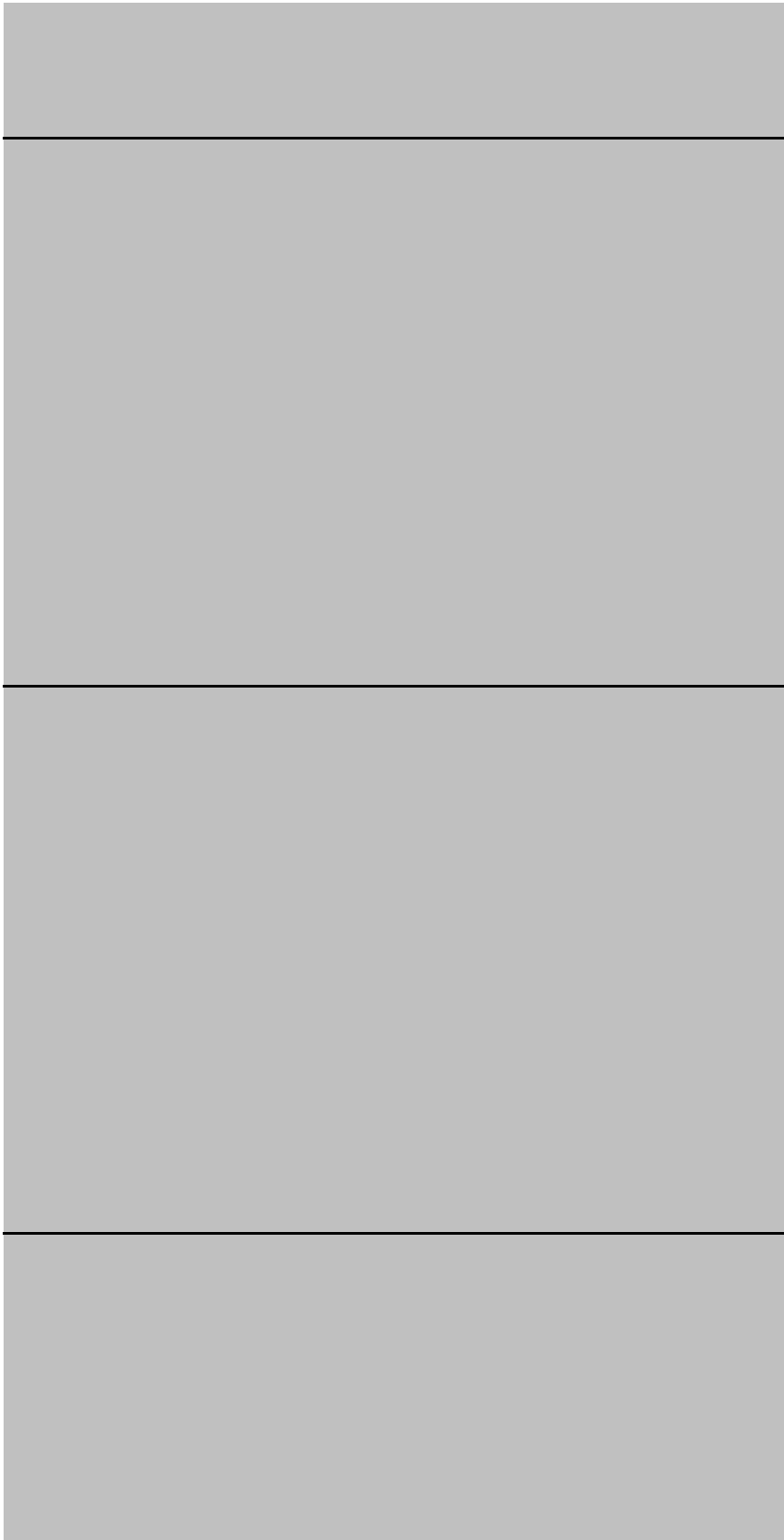
[illegible]

[illegible]

[illegible]









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				

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

	Пояснения	
	Согласовано	

[illegible]

	Код
--	-----

Наименование ЦК
