

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области "Артинский агропромышленный техникум"

Утверждаю:  
Директор ГАПОУ СО "Артинский  
агропромышленный техникум"  
Д.В. Сыворотко

28 июня 2023 г.

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования -  
программы подготовки квалифицированных  
рабочих, служащих  
государственного автономного образовательного учреждения  
среднего профессионального образования Свердловской области  
"Артинский агропромышленный техникум"  
по профессии

### **43.01.09 "Повар, кондитер"**

**Квалификация:**

- Повар;
- Кондитер.

**Форма обучения** - очная

**Нормативный срок освоения**

**ОПОП ППКРС** -3 года 10 мес.

**на базе** основного общего  
образования

**Профиль получаемого  
образования** - социально-  
экономический

п. Арти, 2023 г.



|  |  |              |  |        |        |  |        |     |    |             |   |     |   |     |   |     |   |    |   |     |     |     |
|--|--|--------------|--|--------|--------|--|--------|-----|----|-------------|---|-----|---|-----|---|-----|---|----|---|-----|-----|-----|
|  |  | ОП.00        | <b>Общепрофессиональные дисциплины</b>   |        |        |  |        | 492 | 28 | 464         | 0 | 132 | 0 | 20  | 0 | 216 | 0 | 72 | 0 | 64  | 0   | 108 |
|  |  | ОП.01        | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены  | ДЗ     | ДЗ     |  |        | 54  | 4  | 50          |   | 10  |   | 2   |   | 50  |   |    |   |     |     |     |
|  |  | ОП.02        | Основы товароведения продовольственных товаров   | ДЗ     | ДЗ     |  |        | 70  | 4  | 66          |   | 12  |   | 2   |   | 66  |   |    |   |     |     |     |
|  |  | ОП.03        | Техническое оснащение и организация рабочего места   | ДЗ     | ДЗ     |  |        | 68  | 4  | 64          |   | 12  |   | 2   |   | 64  |   |    |   |     |     |     |
|  |  | ОП.04        | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности  | ДЗ     |        |  | ДЗ     | 38  | 2  | 36          |   | 8   |   | 2   |   |     |   |    |   |     |     | 32  |
|  |  | ОП.05        | Основы калькуляции и учета   | ДЗ     |        |  | ДЗ     | 68  | 4  | 64          |   | 12  |   | 2   |   |     |   |    |   | 64  |     |     |
|  |  | ОП.06        | Охрана труда   | ДЗ     | ДЗ     |  |        | 38  | 2  | 36          |   | 10  |   | 2   |   | 36  |   |    |   |     |     |     |
|  |  | ОП.07        | Иностранный язык в профессиональной деятельности   | ДЗ     |        |  | ДЗ     | 38  | 2  | 36          |   | 30  |   | 2   |   |     |   |    |   | 36  |     |     |
|  |  | ОП.08        | Безопасность жизнедеятельности   | ДЗ     |        |  | ДЗ     | 38  | 2  | 36          |   | 30  |   | 2   |   |     |   |    |   | 36  |     |     |
|  |  | ОП.09        | Физическая культура  | ДЗ     |        |  | ДЗ     | 42  | 2  | 40          |   |     |   | 2   |   |     |   |    |   |     |     | 40  |
|  |  | ОП.10        | Деловая культура   | ДЗ     |        |  | ДЗ     | 38  | 2  | 36          |   | 8   |   | 2   |   |     |   |    |   |     |     | 36  |
|  |  | <b>П.00</b>  | <b>Профессиональный цикл</b>   |        |        |  |        |     |    | <b>2826</b> |   |     |   |     |   |     |   |    |   |     |     |     |
|  |  |              | Промежуточная аттестация по модулям  |        |        |  |        |     |    | 216         |   |     |   |     |   |     |   |    |   |     |     |     |
|  |  | <b>ПМ.00</b> | <b>Профессиональные модули</b>   |        |        |  |        |     |    |             |   |     |   |     |   |     |   |    |   |     |     |     |
|  |  | <b>ПМ.01</b> | <b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>                     | Э (кв) | Э (кв) |  |        | 389 | 22 | 359         |   | 42  |   | 5   | 8 |     |   |    |   | 359 |     |     |
|  |  | МДК.01.01    | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов  | ДЗ (к) | ДЗ (к) |  |        | 32  | 2  | 30          |   | 8   |   | 1   |   |     |   |    |   | 30  |     |     |
|  |  | МДК.01.02    | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  |        |        |  |        | 213 | 20 | 185         |   | 34  |   | 4   |   |     |   |    |   | 185 |     |     |
|  |  | УП.01        | Учебная практика   |        |        |  |        | 72  |    | 72          |   |     |   | 72  |   |     |   |    |   | 72  |     |     |
|  |  | ПП.01        | Производственная практика  |        |        |  |        | 72  |    | 72          |   |     |   | 72  |   |     |   |    |   | 72  |     |     |
|  |  | <b>ПМ.02</b> | <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>                                       | Э (кв) |        |  | Э (кв) | 697 | 22 | 667         |   | 76  |   | 5   | 6 |     |   |    |   | 215 | 452 |     |
|  |  | МДК.02.01    | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                                 |        |        |  |        | 32  | 2  | 30          |   | 16  |   | 1   |   |     |   |    |   | 30  |     |     |
|  |  | МДК.02.02    | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                                    | ДЗ (к) |        |  | ДЗ (к) | 269 | 20 | 241         |   | 60  |   | 4   |   |     |   |    |   | 113 | 128 |     |
|  |  | УП.02        | Учебная практика   |        |        |  |        | 144 |    | 144         |   |     |   | 144 |   |     |   |    |   | 72  | 72  |     |
|  |  | ПП.02        | Производственная практика  |        |        |  |        | 252 |    | 252         |   |     |   | 252 |   |     |   |    |   | 252 |     |     |
|  |  | <b>ПМ.03</b> | <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>          | Э (кв) |        |  | Э (кв) | 449 | 22 | 419         |   | 50  |   | 5   | 6 |     |   |    |   | 58  | 361 |     |
|  |  | МДК.03.01    | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                                |        |        |  |        | 32  | 2  | 30          |   | 6   |   | 1   |   |     |   |    |   | 30  |     |     |
|  |  | МДК.03.02    | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                                   |        |        |  |        | 237 | 20 | 209         |   | 44  |   | 4   |   |     |   |    |   | 28  | 181 |     |
|  |  | УП.03        | Учебная практика   |        |        |  |        | 72  |    | 72          |   |     |   | 72  |   |     |   |    |   | 72  |     |     |
|  |  | ПП.03        | Производственная практика  | ДЗ (к) |        |  | ДЗ (к) | 108 |    | 108         |   |     |   | 108 |   |     |   |    |   | 108 |     |     |
|  |  | <b>ПМ.04</b> | <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b> | Э (кв) |        |  | Э (кв) | 381 | 22 | 351         |   | 38  |   | 5   | 6 |     |   |    |   |     | 351 |     |

|  |           |  |        |  |        |              |     |       |  |    |      |       |       |             |       |       |       |       |       |         |     |         |  |
|--|-----------|--|--------|--|--------|--------------|-----|-------|--|----|------|-------|-------|-------------|-------|-------|-------|-------|-------|---------|-----|---------|--|
|  | МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков                     |        |  |        | 32           | 2   | 30    |  | 8  |      | 1     |       |             |       |       | 30    |       |       |         |     |         |  |
|  | МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков                        |        |  |        | 205          | 20  | 177   |  | 30 |      | 4     |       |             |       |       | 177   |       |       |         |     |         |  |
|  | УП.04     | Учебная практика   |        |  |        | 72           |     | 72    |  |    |      | 72    |       |             |       |       | 72    |       |       |         |     |         |  |
|  | ПП.04     | Производственная практика  | ДЗ (к) |  | ДЗ (к) | 72           |     | 72    |  |    |      | 72    |       |             |       |       | 72    |       |       |         |     |         |  |
|  | ПМ.05     | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Э (кв) |  | Э (кв) | 710          | 22  | 680   |  | 80 |      | 5     | 6     |             |       |       | 102   | 172   | 406   |         |     |         |  |
|  | МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                              | ДЗ (к) |  | ДЗ (к) | 32           | 2   | 30    |  | 15 |      | 1     |       |             |       |       | 30    |       |       |         |     |         |  |
|  | МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                                 |        |  |        | 282          | 20  | 254   |  | 65 |      | 4     |       |             |       |       | 36    | 100   | 118   |         |     |         |  |
|  | УП.01     | Учебная практика   |        |  |        | 180          |     | 180   |  |    |      | 108   |       |             |       |       | 36    | 72    | 72    |         |     |         |  |
|  | ПП.01     | Производственная практика  |        |  |        | 216          |     | 216   |  |    |      | 216   |       |             |       |       |       |       | 216   |         |     |         |  |
|  | ПМ.06     | Организация хлебопечения в системе потребительской кооперации и частного предпринимательства                               | Э (кв) |  | Э (кв) | 370          | 12  | 350   |  | 27 |      | 5     | 6     |             |       |       |       | 242   | 108   |         |     |         |  |
|  | МДК.06.01 | Технология и организация выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сахарных изделий                       | ДЗ (к) |  | ДЗ (к) | 236          | 12  | 206   |  | 27 |      | 5     |       |             |       |       |       | 206   |       |         |     |         |  |
|  | УП.01     | Учебная практика   |        |  |        | 72           |     | 72    |  |    |      | 72    |       |             |       |       |       | 36    | 36    |         |     |         |  |
|  | ПП.01     | Производственная практика  |        |  |        | 72           |     | 72    |  |    |      | 72    |       |             |       |       |       |       | 72    |         |     |         |  |
|  |           | Часов УД и практик   |        |  |        |              |     | 5342  |  |    |      |       | 579   | 809         | 607   | 801   | 578   | 688   | 552   | 728     |     |         |  |
|  |           | Самостоятельная учебная работа   |        |  |        |              |     | 150   |  |    |      |       | 14    | 22          | 2     | 26    | 20    | 28    | 12    | 26      |     |         |  |
|  |           | Консультации (в рамках промежуточной аттестации)   |        |  |        |              |     | ##### |  |    |      |       | ##### | #####       | 13    | 21    | 4     | 16    | ##### | 16      |     |         |  |
|  |           | Экзамены (в промежуточной аттестации)  |        |  |        |              |     | 56    |  |    |      |       | 0     | 8           | 0     | 6     | 6     | 18    | 6     | 12      |     |         |  |
|  |           | ИТОГО  |        |  |        | 5500         | 150 | 5342  |  |    | 1363 | 106   | 56    | #####       | ##### | 622   | 854   | 608   | 750   | #####   | 782 |         |  |
|  | ГИА       | Государственная итоговая аттестация  |        |  |        | 72           |     | 72    |  |    |      |       |       |             |       |       |       |       |       | 72      |     |         |  |
| <b>ИТОГО общий объем образовательной программы</b>   |           |  |        |  |        | <b>5 726</b> |     |       |  |    |      |       |       |             |       |       |       |       |       |         |     |         |  |
| Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на курсе общеобразовательной подготовки<br>Государственная итоговая аттестация (2 недели)<br>проведения ГИА - демонстрационный экзамен с 15 июня |           |  |        |  |        | Форма        |     |       |  |    |      | всего |       | дисц. и МДК | 579   | 665   | 535   | 477   | 398   | 544     | 444 | 332     |  |
|  |           |  |        |  |        |              |     |       |  |    |      |       |       | УП          | 0     | 72    | 72    | 72    | 72    | 72      | 108 | 108     |  |
|  |           |  |        |  |        |              |     |       |  |    |      |       |       | ПП          | 0     | 72    | 0     | 252   | 108   | 72      | 0   | 288     |  |
|  |           |  |        |  |        |              |     |       |  |    |      |       |       | экз         | 0     | 1     | 0     | 1     | 1     | 3       | 1   | 2       |  |
|  |           |  |        |  |        |              |     |       |  |    |      |       |       | ДЗ          | 4     | 5     | 1     | 6     | 2     | 3+1(ФК) | 1   | 5+1(ФК) |  |
|  |           |  |        |  |        |              |     |       |  |    |      |       |       | зачт        | 1(ФК) | 1(ФК) | 1(ФК) | 1(ФК) | 1(ФК) |         |     |         |  |

**1. Сводные данные по бюджету времени**

| Курсы        | Обучение по дисциплинам<br>междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная практика | самостоятельная работа | Консультации | Промежуточная аттестация | Государственная (итоговая) аттестация | Каникулы  | Всего (по курсам) |
|--------------|---|------------------|---------------------------|------------------------|--------------|--------------------------|---------------------------------------|-----------|-------------------|
| 1            | 2   | 3                | 4                         | 5                      | 6            | 7                        | 8                                     | 9         | 10                |
| I курс       | 1244 (35)   | 72 (2)           | 72 (2)                    | 36                     | 25           | 8                        |                                       | 11        | 52                |
| II курс      | 1012 (36)   | 144 (4)          | 252 (7)                   | 28                     | 34           | 6                        |                                       | 11        | 52                |
| III курс     | 942 (26)  | 144 (4)          | 180 (5)                   | 48                     | 22           | 24                       |                                       | 11        | 52                |
| IV курс      | 776 (21)  | 216 (6)          | 288 (8)                   | 38                     | 25           | 18                       | 72                                    | 2         | 43                |
| <b>Всего</b> | <b>3974 (110)</b>                                   | <b>576 (16)</b>  | <b>792 (22)</b>           | <b>150</b>             | <b>106</b>   | <b>56</b>                | <b>72</b>                             | <b>35</b> | <b>199</b>        |