

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  
29 мая 2024 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.
- Пекарь.

**Форма обучения** - очная

**Нормативный срок освоения  
ОПОП ППКРС** -3 года 10 мес.

**на базе** основного общего  
образования

**Профиль получаемого  
образования** - социально-  
экономический

п. Арти, 2024 г.



		ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		1	2	3	4	5	6	7	8	614	26	488	274	238			26		144		36	108			52	148	
		ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	ДЗ								38	2	36	20	16			2		36								
		ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	ДЗ								38	2	36	20	16			2		36								
		ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	ДЗ								38	2	36	20	16			2		36								
		ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ								ДЗ	38	2	36	26	10			2									36	
		ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ				ДЗ					38	4	36	20	16			2						36				
		ОП.06	Охрана труда	ДЗ	ДЗ								38	2	36	24	12			2		36								
		ОП.07	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ								ДЗ	38	2	36	10	26			2									36	
		ОП.08	Физическая культура	ДЗ								ДЗ	42	2	40	10	30			2									40	
дополн по выбору		ОП.09	Деловая культура	ДЗ				ДЗ					38	2	36	28	8			2						36				
дополн по выбору		ОП.10	Кухни народов России	ДЗ			ДЗ						38	2	36	28	20			2				36						
дополн по выбору		ОП.11	Кухни народов мира	ДЗ			ДЗ						38	2	36	26	20			2					36					
дополн по выбору		ОП.12	Оформление и декорирование сложной кулинарной и кондитерской продукции	ДЗ								ДЗ	92	4	88	40	48			4							52	36		
		<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>										<b>3198</b>	<b>128</b>	<b>3070</b>	<b>1159</b>	<b>327</b>			<b>1584</b>										
			Промежуточная аттестация по модулям																	42	44									
		<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>																		
		<b>ПМ.01</b>	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э (кв)									381	22	359	173	42			144	6	6	93	266	0	0	0	0	0	0
		МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ (кв)		ДЗ (кв)							32	2	30	22	6			1		30								
		МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов										205	20	185	151	34			5		63	122							
		УП.01	Учебная практика										72		72					72			72							
		ПП.01	Производственная практика										72		72					72			72							
		<b>ПМ.02</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э (кв)								Э (кв)	689	22	667	195	86			396	6	6	0	30	208	429	0	0	0	0
		МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок										32	2	30	14	16			1		30	0							
		МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок										161	20	141	101	40			3		0	32	109						
дополн по выбору		МДК.02.03	Современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента										100		100	70	30			2			32	68						





**I. Сводные данные по бюджету времени**

Курсы	Обучение по дисциплинам 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	1245 (34)	72 (2)	72 (2)	38	41	8		11	52
II курс	994 (27)	144 (4)	252 (7)	36	38	12		11	52
III курс	903 (25)	216 (6)	252 (7)	54	27	24		11	52
IV курс	730 (20)	216 (6)	360 (10)	46	34	18	72	2	43
<b>Всего</b>	<b>3872 (107)</b>	<b>648 (18)</b>	<b>936 (26)</b>	<b>174</b>	<b>140</b>	<b>62</b>	<b>72</b>	<b>35</b>	<b>199</b>