Утверждено

Приказом директора ГБПОУ ЮЭТ

№ __ от "__ "_____ 2025г.

_____ В. М. Тучин

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 7C8F3B2169ABBD069B32D6CBEA39B6A2
Владелец: Тучин Виктор Михайлович
Действителен: 24.12.2025 16:11:00

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Южноуральский энергетический техникум"
по программе среднего профессионального образования (программе подготовкиспециалистов среднего звена)
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

43.02.15-16-2025

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

1. Сводные данные по бюджету времени (в часах)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	учебная практика	Производственная практика		самостоятельная нагрузка, ч	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего по курсам
			по профилю	преддипломная					
1	2	3	4		5	6	7	8	9
1 курс	39/1404	0	0		22	2	0	11	52
II курс	32/1152	8	0		15	2	0	10	52
III курс	28/1008	4	7		68	2	0	11	52
IV курс	15/540	6	9	4	8	1	6	2	43
Всего	**119/4104**	**18/648**	**16/576**	**4/144**	**113**	**7**	**6/216**	34	199

Форма обучения **очная**

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого образования- естественно-научный

2. План учебного процесса

индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации по семестрам		Трудоемкость, ч	В т.ч. В форме практической подготовки	Обязательная часть, ч	Вариативная часть, ч	Объём образовательной программы в академических часах							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам(включая обязательную аудиторную и все виды практики в основе профессиональных модулей) (часов в семестр)															
															1 курс		2 курс				3 курс				4 курс			
															1 сем	2 сем	3 сем		4 сем		5 сем		6 сем		7 сем		8сем	
															Кол-во недель		Кол-во недель				Кол-во недель				Кол-во недель			
		зачёт	экзамен					Теоретическое занятия	Лабораторные и практические занятия	Практика	Курсовая работа (проект)	самостоятельная работа	Консультации	Экзамены	17нед.	22 нед.	СР	17нед.	СР	10/12 нед.	СР	17 нед.	СР	12/11 нед.	СР	11/6 нед.	СР	5/13/6 нед.
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**11**	**4**	**1476**	**254**	**885**	**583**	**812**	**592**			**22**	**48**	**24**	**612**	**792**												
ОУП	**Общие учебные предметы (базовый уровень)**	**8**	**2**	**1039**	**184**	**675**	**362**	**544**	**453**				**30**	**12**	**442**	**555**												
ОУПБ.01	Русский язык		2	96	10	57	39	64	20				6	6	40	44												
ОУПБ.02	Литература	2		127	14	76	51	110	15				2		59	66												
ОУПБ.03	Иностранный язык	2		127	14	76	51	8	117				2		59	66												
ОУПБ.04	Математика		2	219	43	131	88	107	100				6	6	97	110												
ОУПБ.05	Информатика	2*		44	40	26	18	22	20				2		17	25												
ОУПБ.06	Физика	2		85	20	78	5	53	30				2		34	49												
ОУПБ.07	История	2**		85	10	64	21	63	20				2		34	49												
ОУПБ.08	Обществознание	2**		85	10	64	21	63	20				2		34	49												
ОУПБ.09	География	2		43	5	26	17	31	10				2		17	24												
ОУПБ.10	Физическая культура	2		85	10	51	34	2	81				2		34	49												
ОУПБ.11	Основы безопасности жизнедеятельности	2		43	8	26	17	21	20				2		17	24												
	Общие учебные предметы (углубленный уровень)	2	2	**340**	**60**	**210**	**124**	**228**	**82**				**18**	**12**	**136**	**174**												
ОУП.01	Химия У	1*	2	156	30	94	62	114	30				6	6	68	76												
ОУП.02	Биология У	1*	2	156	30	94	62	114	30				6	6	68	76												
	Индивидуальный проект	2		28		22		0	22			22	6			22												
ДУП	**Дополнительные учебные предметы**	1	0	97	10	0	97	40	57				0	0	34	63												
ДУП.01.	Основы исследовательской деятельности	1		34	10	0	34	20	14						34													
ДУП 02.	Информационные технологии в профессии	2*		63		0	63	20	43							63												
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**7**	**0**	**682**	**420**	**612**	**70**	**274**	**390**	**0**	**0**	**0**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**270**	**0**	**218**	**0**	**74**	**0**	**102**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	6	0	442	340	432	10	94	338				10				0	184	0	72	0	74	0	102	0	0	0	0
ОГСЭ.01	Основы философии	3*		38	6	36	2	30	6				2					36										
ОГСЭ.02	История	3*		38	6	36	2	30	6				2					36										
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4,6		166	164	164	2	2	162				2					42		40		38		44				
ОГСЭ.04	Физическая культура	4,6		162	158	160	2	2	158				2					34		32		36		58				
ОГСЭ.05	Психология общения	3		38	6	36	2	30	6				2					36										
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	1	0	240	80	180	60	180	52				8	0				86	0	146	0	0	0	0	0	0	0	0
ЕН.01	Химия	4*		146	40	90	56	106	36				4					86		56								
ЕН.02	Экологические основы природопользования	4*		94	40	90	4	74	16				4							90								
П.00	**Профессиональный цикл**	**24**	**12**	**3386**	**2679**	**2232**	**996**	**792**	**567**	**1512**	**32**	**27**	**54**	**72**	**0**	**0**	**0**	**342**	**5**	**569**	**18**	**520**	**0**	**726**	**8**	**604**	**0**	**468**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**6**	**2**	**684**	**380**	**612**	**72**	**324**	**303**		**0**	**15**	**30**	**12**	**0**	**0**		**257**	**3**	**61**	**12**	**204**	**0**	**105**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и	3**		68	36	68	0	33	32				3					65										
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	5		68	36	68	0	24	34				3								7	58						
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3**		68	36	68	0	38	27				3					65										
ОП.04	Организация обслуживния	3		68	36	68	0	31	34				3					65										
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	5*		68	36	68	0	23	42				3									65						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	4		70	36	68	2	58	6				3					34	3	30								
ОП.07	Информационные технологии в профессиональнорй	5*		68	72	68	0	20	40			15	3								5	60						
ОП.08	Охрана труда		4	68	32	68	0	43	16				3	6				28		31								
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	6		68	48	68	0	18	48				2									21		45				
ОП.10	Основы финансовой грамотности		6*	35	6	0	35	18	12				2	3										30				
ОП.11	Основы предпринимательства		6*	35	6	0	35	18	12				2	3										30				
П.00	**Профессиональные модули**	**18**	**10**	**2702**	**2299**	**1620**	**924**	**468**	**264**	**1512**	**32**	**12**	**24**	**60**	**0**	**0**	**0**	**85**	**2**	**508**	**6**	**316**	**0**	**621**	**8**	**604**	**0**	**468**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**4**	**1**	**337**	**240**	**276**	**55**	**128**	**0**	**180**			**4**	**6**								**42**	**0**	**141**	**2**	**142**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	5		59	48	48	11	30	30				2									42		15				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	7		92	48	48	44	98	40				2											18	2	70		
УП.01	Учебная практика	7		72	72	72	0			72														36		36		
ПП.01	Производственная практика	7		108	72	108				108														72		36		
ЭМ.01	Экзамен по модулю		7	6									0	6														
ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**2**	**1**	**466**	**312**	**240**	**220**	**46**	**48**	**360**	**16**	**0**	**4**	**6**							**2**	**94**	**0**	**216**	**0**	**144**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5**		50	48	48	2	40	6				2								2	46						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5**		50	48	48	2	6	42		16	0	2									48						
УП.02	Учебная практика	7*		216	72	36	180			216														144		72		
ПП.02	Производственная практика	7*		144	144	108	36			144														72		72		
ЭМ.02	Экзамен по модулю		7	6									0	6														
ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**2**	**1**	**246**	**204**	**240**	**0**	**38**	**52**	**144**		**2**	**4**	**6**							**2**	**90**	**0**	**144**				
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5***		48	48	48	0	14	30			2	2								2	44						
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	5***		48	48	48	0	24	22			0	2									46						
УП.03	Учебная практика	6*		36	36	36				36														36				
ПП.01	Производственная практика	6*		108	72	108				108														108				
ЭМ.03	Экзамен по модулю		6	6									0	6														
ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий**	**2**	**2**	**226**	**214**	**112**	**0**	**36**	**66**	**108**		**2**	**2**	**12**							**2**	**90**	**0**	**120**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков		6	56	60	56	0	16	30			2	2	6							2	34		12				
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного	5		56	46	56	0	20	36			0										56						
УП.04	Учебная практика	6**		36	36	36	0			36														36				
ПП.04	Производственная практика	6**		72	72	72	0			72														72				
ЭМ.04	Экзамен по модулю		6	6										6														
ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей**	**3**	**1**	**534**	**456**	**256**	**272**	**140**	**56**	**324**			**4**	**6**											**4**	**196**		**324**
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	7		84	84	56	28	58	22				2												2	80		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного	7		120	120	56	64	82	34				2												2	116		
УП.05	Учебная практика	8*		216	144	36	180			216																		216
ПП.05	Производственная практика	8*		108	108	108	0			108																		108
ЭМ.05	Экзамен по модулю		8	6										6														
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятльностью подчиненного персонала**	**2**	**1**	**276**	**270**	**256**	**14**	**80**	**42**	**108**	**16**	**8**	**2**	**6**											**2**	**122**	**0**	**144**
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	7		126	126	112	14	80	42		16	2	2												2	122		
УП.06	Учебная практика	8**		36	36	36				36																		36
ПП.06	Производственная практика	8**		108	108	108	0			108																		108
ЭМ.06	Экзамен по модулю		8	6										6														
ПМ.07	**Освоение профессий рабочих: 16675 Повар, 12901 Кондитер**	**3**	**3**	**617**	**603**	**240**	**363**			**288**			**4**	**18**			**0**	**85**	**2**	**508**								
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции		4*	86	86	30	56	49	32				2	3				51	2	30								
МДК.07.02	Технология приготовления мучных кондитерских изделий		4*	85	85	30	55	48	32				2	3				34		46								
УП. 07	Учебная практика	4		288	288	36	252			288										288								
ПП. 07	Производственная практика	4		144	144	144				144										144								
ЭК.07.01	Квалификационный экзамен по профессии 16675Повар		4	6									0	6														
ЭК.07.02	Квалификационный экзамен 12901 Кондитер		4	6									0	6														
ПДП	Преддипломная практика	8		144	144	144				144																		144
ГИА	Государственная итоговая аттестация			216		216		216																				216
ГИА.01	Подготовка дипломной работы			144		**144**		**144**																				144
ГИА.02	Защита дипломной работы, демонстрационный экзамен			72		**72**		**72**																				72
	Всего	**42**	**16**	5904	3497	4089	1649	2094	957	1656	32	49	120	96	612	792	0	612	5	787	18	594	0	828	8	604	0	828	5904
Государственная итоговая аттестация: защита дипломной работы и демонстрационный экзамен				дисциплин и МДК											612	792	0	612	5	355	18	594	0	207	8	388	0	0	3591
				учебной практики																288	0	0	0	252	0	108	0	252	900
				производственной практики																144		0		324		108	0	216	792
				производственной практики (преддипломной)																								144	144
				экзаменов в т.ч Э (к)											0	4		0		4				4				2	14
				зачёты											2	9		4		6		6		5		7		3	42