Утверждено

Приказом директора ГБПОУ ЮЭТ

№ __ от "__ " _____ 2024 г.

_____ В. М. Тучин

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 7C8F3B2169ABBD069B32D6CBEA3986A2
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 подготовки сквалифицированных рабочих, служащих)
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

43.01.09-16П-2024

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения **очная**

Нормативный срок обучения - 2 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого образования- естественно-научный

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	10
1 курс	39/1404	0	0		9	2	0	11	52
II курс	32/1152	5	3		32	1	0	11	52
III курс	21/756	10	8		24	2	1	2	48
Всего	**92/3312**	**15/540**	**11/396**		**65**	**5**	**1//36**	24	152

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			
															1 сем	2 сем	3 сем		4 сем		5 сем		6 сем	
															Кол-во недель		Кол-во недель				Кол-во недель			
		зачёт	экзамен					Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Практика	Курсовая работа (проект)	самостоятельная работа	Промежуточная аттестация											
													Консультации	Экзамены	17нед.	22 нед.	СР	16/1нед.	СР	16/7 нед.	СР	10/6 нед.	СР	11/10/1 нед.
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**12**	**4**	**1476**	**244**	**885**	**486**	**794**	**601**			**9**	**48**	**24**	**612**	**717**	**0**	**75**	**0**	**0**				
ОУП	**Обшие учебные предметы (базовый уровень)**	**10**	**2**	**1218**	**184**	**675**	**362**	**656**	**518**				**32**	**12**	**527**	**572**	**0**	**75**	**0**	**0**				
ОУПБ.01	Русский язык	1	2	75	10	57	39	43	20				6	6	34	29								
ОУПБ.02	Литература	2		110	14	76	51	93	15				2		51	57								
ОУПБ.03	Иностранный язык	2		148	14	76	51	27	117				4		51	93								
ОУПБ.04	Математика	1	2	235	43	131	88	123	100				6	6	136	87								
ОУПБ.05	Информатика	2		117	40	26	18	17	100						51	66								
ОУПБ.06	Физика	2		112	20	78	5	78	30				4		51	57								
ОУПБ.07	История	3*		138	10	64	21	116	20				2		51	27		58						
ОУПБ.08	Обществознание	2		74	10	64	21	52	20				2		34	38								
ОУПБ.09	География	3*		65	5	26	17	53	10				2		17	29		17						
ОУПБ.10	Физическая культура	2		76	10	51	34	6	66				4		34	38								
ОУПБ.11	Основы безопасности жизнедеятельности	2		68	8	26	17	48	20						17	51								
	Обшие учебные предметы (углубленный уровень)	2	2	**258**	**60**	**210**	**124**	**138**	**83**			**9**	**16**	**12**	**85**	**145**	**0**	**0**	**0**	**0**				
ОУП.01	Химия У	1*	2	149	30	94	62	105	30				8	6	51	84								
ОУП.02	Биология У	1*	2	77	30	94	62	33	30				8	6	34	29								
	Индивидульный проект	2		32		22			23			9				32								
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**6**	**1**	**416**	**252**	**204**	**212**	**404**	**182**		**0**	**12**	**0**	**0**	**0**	**75**	**0**	**229**	**12**	**100**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2*	36	26	22	14	24	12			0				36								
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		2*	39	26	23	16	23	16			0				39								
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3***		36	26	22	14	24	12			0						36						
ОП.04	Основы калькуляции учета	3***		45	26	27	18	33	12			0						45						
ОП.05	Охрана труда	3**		36	26	22	14	26	10			0						36						
ОП.06	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	3**		36	26	22	14	28	8			0						36						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3		36	26	22	14	0	36			0						36						
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	4		36	26	22	14	11	25			0								36				
ОП.09	Физическая культура	3		40	32	24	16	1	39			0						40						
ОП.10	Основы финансовой грамотности	4*		38	6		38	26	6			6							6	32				
ОП.11	Основы предпринимательства	4*		38	6		38	26	6			6							6	32				
П.00	**Профессиональные модули**	**11**	**12**	**2500**	**2172**	**1694**	**216**	**948**	**258**	**792**	**0**	**40**	**11**	**84**	**0**	**0**	**8**	**300**	**8**	**402**	**14**	**562**	**10**	**782**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**2**	**3**	**368**	**366**	**366**	**0**	**220**	**48**	**72**		**8**	**2**	**18**			**8**	**264**	**0**	**76**				

МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3	145	147	147		112	18			**8**	1	6			8	130						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4	145	147	147		108	30			**0**	1	6				98		40				
УП.01	Учебная практика	3		36	36	36				36		**0**						36						
ПП.01	Производственная практика	4		36	36	36				36		**0**								36				
ЭМ.01	Экзамен по модулю		4	6										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**	**3**	**513**	**508**	**364**	**144**	**190**	**78**	**216**		**8**	**3**	**18**				**36**	**8**	**246**	**0**	**202**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		4	146	146	146		114	16			8	2	6				36	8	94				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5	145	146	146		76	62			0	1	6						80		58		
УП.02	Учебная практика	5		144	144	36	108			144										72		72		
ПП.02	Производственная практика	5		72	72	36	36			72												72		
ЭМ.02	Экзамен по модулю		**5**	6										6										
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассоримента**	**3**	**2**	**414**	**408**	**408**	**0**	**194**	**54**	**144**		**8**	**2**	**12**			**0**	**0**	**0**	**80**	**8**	**240**	**0**	**72**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5	135	136	136		110	10			8	1	6						**80**	8	40		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5		129	128	128		84	44			0	1									128		
УП.03	Учебная практика	5		72	72	72				72		0										72		
ПП.03	Производственная практика	6		72	72	72				72		0												72
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 потребителей, видов и форм обслуживания**	**2**	**2**	**444**	**442**	**144**	**36**	**182**	**56**	**180**		6	**2**	**18**			**0**	**0**	**0**		**6**	**120**	**0**	**298**
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6	129	131			108	8			6	1	6							6	80		36
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6		129	131			74	48			0	1	6								40		82
УП.04	Учебная практика	6**		108	108	72	36			108		0												108
ПП.04	Производственная практика	6**		72	72	72				72		0												72
ЭМ.04	Экзамен по модулю		6	6								0		6										
ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**2**	**2**	**442**	**448**	**412**	**36**	**162**	**70**	**180**		**10**	**2**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**10**	**412**
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		6	127	134	134		106	10			4	1	6									4	116
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6		129	134	134		56	60			6	1	6									6	116
УП.05	Учебная практика	6*		108	108	72	36			108														108
ПП.05	Производственная практика	6*		72	72	72				72														**72**
ЭМ.05	Экзамен по модулю		6	**6**										**6**										
ПМ.06	**Выполнение работ по профессии Официант**	**2**	**2**	**319**	**314**	**0**	**314**	**128**	**30**	**144**		**4**	**1**	**12**					**4**	**302**			**0**	**0**
МДК 06.01	Организация обслуживания гостей организации питания, подача блюд и напитков		**4**	169	170		170	128	30			**4**	1	6					4	158				
УП.06	Учебная практика	4		72	72		72			72										72				
ПП.06	Производственная практика	4		72	72		72			72										72				
ЭМ.06	Экзамен по модулю		4	6										6										
ГИА	Государственная итоговая аттестация			36				36																36
	Всего	**31**	**19**	4428	2668	2783	1228	2310	470	936	0	65	**60**	**120**	**612**	**792**	**8**	**604**	**24**	**804**	**14**	**562**	**10**	**818**	4428
Государственная итоговая аттестация: демонстрационный экзамен				дисциплин и МДК											612	792	**8**	568	24	552	14	346	10	350	3276
				учебной практики														36		144		144		216	15
				производственной практики														0		108		72		216	11
				экзаменов в т.ч Э (к)												5		1		5		3		5	19
				зачёты											3	8		6		5		4		5	31