Утверждено

Приказом директора ГБПОУ ЮЭТ

№ __ от "__ " _____ 2023 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-2023

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения **очная**

Нормативный срок обучения - 3 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
I курс	39/1404	0	0		21	1	0	11	52
II курс	21/756	4	4		12	2	0	11	52
III курс	28/1008	15	11		54	2	0	11	52
IV курс	14/504	12	12		12	1	2	2	43
Всего	**102/3672**	**31/1116**	**27/972**		**99**	**6**	**фев.72**	35	199

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(исключая 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					Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Практика	Курсовая работа (проект)	самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		17нед.	23 нед.	СР	16нед.	СР	15/8 нед.	СР	16 нед.	СР	12/11 нед.	СР	6/11 нед.	СР	8/13/2 нед.
													Консультации	Экзамены														
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**16**	**4**	**2052**	**254**	**886**	**583**	**1249**	**710**			**21**	**48**	**24**	**612**	**828**	**0**	**240**	**0**	**279**								
ОУП	**Общие учебные предметы (базовый уровень)**	**12**	**2**	**1333**	**184**	**675**	**362**	**778**	**513**				**30**	**12**	**345**	**505**	**0**	**192**	**0**	**249**								
ОУПБ.01	Русский язык	1	4	144	10	57	39	112	20				6	6	40	46		16		30								
ОУПБ.02	Литература	4		173	14	76	51	156	15				2		59	66		16		30								
ОУПБ.03	Иностранный язык	4		189	14	76	51	70	117				2		59	66		32		30								
ОУПБ.04	Математика	2	4	265	43	131	88	153	100				6	6		59		80		114								
ОУПБ.05	Информатика	2*		45	40	26	18	23	20				2		17	26												
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		42	5	26	17	30	10				2		17	23												
ОУПБ.10	Физическая культура	2,4		147	10	51	34	4	141				2		34	49		32		30								
ОУПБ.11	Основы безопасности жизнедеятельности	2,4		73	8	26	17	51	20				2		17	23		16		15								
	Общие учебные предметы (углубленный уровень)	2	2	**523**	**60**	**211**	**124**	**410**	**83**			**21**	**18**	**12**	**233**	**260**	**0**	**0**	**0**	**0**								
ОУП.01	Химия У	1*	2	247	30	94	62	205	30				6	6	165	70												
ОУП.02	Биология У	1*	2	247	30	94	62	205	30				6	6	68	167												
	Индивидуальный проект	2		50		23			23			21	6			23												
ДУП	**Дополнительные учебные предметы**	2	0	175	10	0	97	61	114				0	0	34	63	0	48	0	30								
ДУП 01.	Основы исследовательской деятельности	1		34	10	0	34	20	14						34													
ДУП 02.	Информационные технологии в профессии	2*,4		141		0	63	41	100							63		48		30								
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**6**	**4**	**494**	**59**	**251**	**241**	**240**	**204**		**0**	**12**	**14**	**24**	**0**	**0**	**12**	**324**	**0**	**81**	**0**	**12**	**0**	**27**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		3*	41	5	25	16	24	12				2	3				36										
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		3*	45	5	27	18	24	16				2	3				40										
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		3	42	5	25	17	22	12				2	6				34										
ОП.04	Основы калькуляции учета		3	56	7	34	22	36	12				2	6				48										
ОП.05	Охрана труда		3**	41	5	25	16	26	10				2	3				36										
ОП.06	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		3**	39	5	23	16	26	8				2	3				34										
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4		79	9	47	32	35	42				2					32		45								
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	4		36	4	22	14	11	25											36								
ОП.09	Физическая культура	5,6		39	5	23	16	0	39													12		27				
ОП.10	Основы финансовой грамотности	3		38	5	0	37	18	14			6					6	32										
ОП.11	Основы предпринимательства	3		38	5	0	37	18	14			6					6	32										
П.00	**Профессиональные модули**	**19**	**12**	**3307**	**2230,7**	**0**	**0**	**741**	**306**	**2088**	**0**	**66**	**30**	**76**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**468**	**18**	**546**	**36**	**765**	**12**	**600**	**0**	**756**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**3**	**1**	409	**302**	**0**	**0**	**67**	**48**	**288**				**6**						**403**								
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	4		45	5			27	18											45								
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4		70	8			40	30											70								
УП.01	Учебная практика	4****		144	144					144										144								
ПП.01	Производственная практика	4****		144	144					144										144								
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**	**3**	**3**	849	**608**	**0**	**0**	**140**	**78**	**576**		**27**	**10**	**18**						**65**	**9**	**378**	**18**	**351**				
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5	87	10			55	16			5	5	6						41	5	30						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5	6	180	22			85	62			22	5	6						24	4	24	18	99				
УП.02	Учебная практика	6		324	324					324												180		144				
ПП.02	Производственная практика	6		252	252					252												144		108				
ЭМ.02	Экзамен по модулю		**6**	6				0						6														
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассоримента	3	4	645	393			168	54	360		27	12	24							9	168	18	414				
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5,6	96	12			62	10			5	7	12							5	36		**36**				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5	6	183	22			106	44			22	5	6							4	24	18	126				
УП.03	Учебная практика	6		216	216					216												72		144				
ПП.03	Производственная практика	6		144	144					144												36		108				
ЭМ.03	Экзамен по модулю		6	6										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**	**5**	**2**	**564**	**384**			**130**	**56**	**360**			**4**	**14**												**234**		**312**
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		8*	62	7			48	8				2	4												24		32
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7	8*	136	16			82	48				2	4												**66**		**64**
УП.04	Учебная практика	7,8		144	144					144																72		72
ПП.04	Производственная практика	7,8		216	216					216																72		144
ЭМ.04	Экзамен по модулю		8	6										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**	**5**	**2**	**840**	**544**			**236**	**70**	**504**		**12**	**4**	**14**											**12**	**366**		**444**
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		8**	53	6			31	10			6	2	4											6	25		16
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7	8**	277	33			205	60			6	2	4											6	89		176
УП.05	Учебная практика	7,8		288	288					288																144		144
ПП.05	Производственная практика	7,8		216	216					216																**108**		108
ЭМ.05	Экзамен по модулю		8	6										6														
ГИА	Государственная итоговая аттестация			72																								72
	Всего	**41**	**20**	5904	2544	1137	824	2230	510	2088	0	99	92	124	612	828	12	564	0	828	18	558	36	792	12	600	0	828	5688
				дисциплин и МДК											612	828	12	564	0	540		126		288	12	204	0	288	
				учебной практики														0		144		252		288		216		216	31
Государственная итоговая аттестация: демонстрационный экзамен				производственной практики														0		144		180		216		180	0	252	27
				экзаменов в т.ч Э (к)												2		4		3		2		5				4	20
				зачёты											4	7		3		9		3		5		6		4	41