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 подготовкиспециалистов среднего звена)

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

43.02.15-16-2023

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

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		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

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					Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Практика	Курсовая работа (проект)	самостоятельная работа	Консультации	Экзамены	17нед.	22 нед.	СР	17нед.	СР	15/8 нед.	СР	16 нед.	СР	12/11 нед.	СР	10/6 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**	**9**	**0**	**612**	**377**	**367**	**245**	**218**	**390**	**0**	**0**	**0**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**270**	**0**	**152**	**0**	**74**	**0**	**52**	**0**	**40**	**0**	**20**
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	8	0	432	337	259	173	94	338								0	184	0	62	0	74	0	52	0	40	0	20
ОГСЭ.01	Основы философии	3*		36	4	22	14	30	6									36										
ОГСЭ.02	История	3*		36	4	22	14	30	6									36										
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4,6,8		164	164	98	66	2	162									42		30		38		24		20		10
ОГСЭ.04	Физическая культура	4,6,8		160	160	96	64	2	158									34		32		36		28		20		10
ОГСЭ.05	Психология общения	3		36	4	22	14	30	6									36										
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	1	0	180	40	108	72	124	52				4	0				86	0	90	0	0	0	0	0	0	0	0
ЕН.01	Химия	4***		144	36	86	58	106	36				2					86		56								
ЕН.02	Экологические основы природопользования	4***		36	4	22	14	18	16				2							**34**								
П.00	**Профессиональный цикл**	20	19	3492	1703	2601	701	1131	639	1224	32	91	76	100	0	0	0	342	15	661	32	470	36	740	0	536	8	476
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	6	2	751	313	448	263	357	335		0	15	32	12	0	0		257	15	297	0	33	0	35	0	0	0	70
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3***		72	32	48	20	36	32				4					68										
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		4	100	34	63	27	56	34				4	6				19		71								
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3***		72	27	48	20	41	27				4					68										
ОП.04	Организация обслуживиния		4	84	34	52	22	40	34				4	6						74								
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4		100	42	68	28	54	42				4					34		62								
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	3**		36	5	24	10	28	6				2					34										
ОП.07	Информационные технологии в профессиональнорй деятельности	4		109	72	73	32	18	72			15	4						15	90								
ОП.08	Охрана труда	3**		36	10	24	10	18	16				2					34										
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	5		68	48	48	20	20	48				0									33		35				
ОП.10	Основы финансовой грамотности	8*		37	4	0	37	23	12				2															35
ОП.11	Основы предпринимательства	8*		37	4	0	37	23	12				2		**0**	**0**												35
П.00	**Профессиональные модули**	**14**	**17**	**2741**	**1390**	**2153**	**438**	**774**	**304**	**1224**	**32**	**76**	**44**	**88**	**0**	**0**	**0**	**85**	**0**	**364**	**32**	**437**	**36**	**705**	**0**	**536**	**8**	**406**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**3**	**2**	**362**	**39**	**290**	**64**	**128**	**0**	**144**			**6**	**14**								**60**	**0**	**150**	**0**	**132**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		5	72	9	50	22	30	30				6	6								60						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	7		138	30	96	42	98	40															78		60		
УП.01	Учебная практика	7		72		72				72														36		36		
ПП.01	Производственная практика	7		72		72				72														36		36		
ЭМ.01	Экзамен по модулю		7	8									0	8														
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**	**2**	**498**	**268**	**408**	**82**	**202**	**48**	**216**	**16**	**12**	**6**	**14**								**130**	**12**	**336**				
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6	86	10	60	26	68	6				6	6								50		24				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6		188	42	132	56	134	42		16	12										80	12	96				
УП.02	Учебная практика	6		72	72	72				72														72				
ПП.02	Производственная практика	6		144	144	144				144														144				
ЭМ.02	Экзамен по модулю		6	8									0	8														
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	3	384	167	294	82	166	52	108		28	10	20							16	131	12	195				
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5	124	27	86	38	66	30			16	6	6							16	96						
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6	144	32	100	44	100	22			12	4	6								35	12	87				
УП.03	Учебная практика	6		36	36	36				36														36				
ПП.03	Производственная практика	6		72	72	72				72														72				
ЭМ.03	Экзамен по модулю		6	8									0	8														
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**	3	2	316	152	145	53	64	106	108		28	4	6							16	116	12	24	0	138	0	0
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6	86	18	60	16	30	30			16	4	6							16	48		12				
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7		122	26	85	37	34	76			12										68	12	12		**30**		
УП.04	Учебная практика	7		36	36	36				36																36		
ПП.04	Производственная практика	7		72	72	72				72																72		
ЭМ.04	Экзамен по модулю		7	8*										8*														
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**	1	3	462	298	399	63	134	56	252			8	12												226		216
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		7	90	20	63	27	58	22				4	6												80		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		7	120	26	84	36	76	34				4	6												110		
УП.05	Учебная практика	8**		144	144	144				144																36		108
ПП.05	Производственная практика	8**		108	108	108				108																		108
ЭМ.05	Экзамен по модулю		8	8*										8*														
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятльностью подчиненного персонала**	1	2	246	138	205	41	80	42	108	16	8	2	6												40	8	190
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		8	138	30	97	41	80	42		16	8	2	6												40	8	82
УП.06	Учебная практика			0																								
ПП.06	Производственная практика	8		108	108	108				108																		108
ЭМ.06	Экзамен по модулю		8	8*										8*														
ПМ.07	**Освоение профессий рабочих: 33.010 Повар, 33.011 Кондитер**	1	3	473	328	412	53			288			8	16			**0**	**85**	**0**	**364**								
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции		4*	89	20	62	27	49	32				4	4				51		30								
МДК.07.02	Технология приготовления мучных кондитерских изделий		4*	88	20	62	26	48	32				4	4				34		46								
УП. 07	Учебная практика	4		288	288	288				288										288								
ПП. 07	Производственная практика			0																								
ЭК.07.01	Квалификационный экзамен по профессии 33.010 Повар		4	4									0	4														
ЭК.07.02	Квалификационный экзамен 33.011 Кондитер		4	4									0	4														
ПДП	Преддипломная практика			144	144	144				144																		144
ГИА	Государственная итоговая аттестация			216		216		216																				216
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы			144		**144**		**144**																				144
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы, демонстрационный экзамен			72		**72**		**72**																				72
	Всего	**40**	**23**	5940	2478	4213	1529	2377	1029	1368	32	113	128	124	612	792	0	612	15	813	32	544	36	792	0	576	8	856

Государственная итоговая аттестация: защита дипломной работы и демонстрационный экзамен	дисциплин и МДК														612	792		612	15	525	32	544	36	396		360	8	172	
	учебной практики																			288	0	0	0	144	0	108	0	108	
	производственной практики																					0		252		108	0	216	
	производственной практики (преддипломной)																											144	
	экзаменов в т.ч Э (к)														0	4		0		5		2		5		4		3	23
	зачёты														2	9		4		6		1		7		6		5	40