УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ЮЭТ

_________________________В. М. Тучин

Приказ № ___ от "__"__________ 2020 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
среднего профессионального образования
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Южноуральскийэнергетический техникум" (ГБПОУ ЮЭТ)
по программе среднего профессионального образования (программе подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
43.02.15-26-19

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения: очная
Срок получения образования-3года 10месяцев
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени (недели/часы)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная		Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация и консультации	Государственная (итоговая) аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
			по профилю специальности	Преддипломная практика					
I	39/1404	0	0	0		2	0	52	11
II	32/1152	8	0	0		2	0	52	11
III	28/1008	6	5	0		2	0	52	10
IV	15/540	6	9	4		1	6	43	2
Всего	**119/4104**	**20/720**	**14/504**	**4/144**	**/91**	**7/252**	**6/216**	**199**	**34**

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов,дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации по семестрам		Объём образовательной нагрузки	Учебная нагрузка студентов (час.)								Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)													
					Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							I курс		II курс					III курс				IV курс		
						Всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и		курсовой проект	Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем.	2 сем.		3 сем.		4 сем.		5 сем.		6 сем.		7 сем.		8 сем.
		зачет	экзамен				Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятий					17 нед.	22 нед.	СР	17 нед.	СР	15/8 нед.	СР	нед. 16	СР	нед. 12/11	СР	нед. 10/6	СР	нед. 5/6/6
О .00	**Общеобразовательный цикл**	**12**	**4**	**1504**	**0**	**1504**	**808**	**596**		**0**	**68**	**32**	**612**	**792**		**0**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУДБ.00	**Общеобразовательные дисциплины (общие и по выбору) базовые**	**9**	**3**	**1158**	**0**	**1158**	**598**	**482**		**0**	**54**	**24**	**408**	**672**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**
ОУДБ.01	Русский язык		2	140	0	140	76	46		0	10	8	34	88												
ОУДБ.02	Литература	2		82	0	82	78			0	4		34	44												
ОУДБ.03	Иностранный язык	1,2		121	0	121	0	117		0	4		51	66												
ОУДБ.04	Математика		2	174	0	174	99	57		0	10	8	34	122												
ОУДБ.05	История	2*		104	0	104	50	50		0	4		34	66												
ОУДБ.06	Физическая культура	1,2		121	0	121	16	101		0	4		51	66												
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	2		78	0	78	67	11		0			34	44												
ОУДБ.08	Физика		2	72	0	72	24	30		0	10	8		54												
ОУДБ.12	Астрономия	2**		46	0	46	34	10		0	2			44												
ОУДБ.09	Обществознание (вкл. экономику и право)	1		104	0	104	62	40		0	2		102													
ОУДБ.10	География	2*		80	0	80	62	16		0	2		0	78												
ОУДБ.11	Экология	1		36	0	36	30	4		0	2		34	0												
ОУДП.00	**Общеобразовательные дисциплины (общие и по выбору) профильные**	**2**	**1**	**312**	**0**	**312**	**193**	**97**		**0**	**14**	**8**	**170**	**120**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**
ОУДП.01	Информатика	2		104	0	104	50	50		0	4		68	32												
ОУДП.02	Химия		2	130	0	130	80	32		0	10	8	68	44												
ОУДП.03	Биология	2**		78	0	78	63	15		0			34	44												
УДД.00	**Учебные дисциплины дополнительные**	**1**	**0**	**34**	**0**	**34**	**17**	**17**		**0**	**0**	**0**	**34**	**0**		**0**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
УДД.01	Основы исследовательской деятельности	1		34	0	34	17	17		0			34													
	Обязательная часть циклов ОПОП	**10**	**0**	**625**	**0**	**625**	**185**	**409**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**		**289**		**152**	**0**	**74**	**0**	**50**	**0**	**40**	**0**	**20**
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	8	0	414	0	414	68	346								170		60	0	74	0	50	0	40	0	20
ОГСЭ.01	Основы философии	3*		34	0	34	20	14								34										
ОГСЭ.02	История	3*		34	0	34	22	12								34										
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4,6,8		156	0	156	2	154								34		30		38		24		20		10
ОГСЭ.04	Физическая культура	4,6,8		156	0	156	2	154								34		30		36		26		20		10
ОГСЭ.05	Психология общения	3		34	0	34	22	12								34										
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**2**	**0**	**211**	**0**	**211**	**117**	**63**		**0**	**0**	**0**				**119**		**92**								
ЕН.01	Математика	3		34	0	34	23	11								34										
ЕН.02	Экологические основы природопользования	4***		32	0	32	16	16										32								
ЕН.03	Химия	4***		145	0	145	109	36								85		60								
П.00	**Профессиональный цикл**	**22**	**18**	**3451**	**91**	**3360**	**1179**	**773**		**1224**	**40**	**112**	**0**	**0**	**0**	**323**	**15**	**661**	**32**	**470**	**36**	**742**	**0**	**572**	**8**	**440**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**7**	**2**	**720**	**15**	**705**	**338**	**335**	**0**	**0**	**8**	**24**	**0**	**0**	**0**	**238**	**15**	**297**	**0**	**68**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**70**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3***		68	0	68	36	32					0	0		68										
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		4	102	0	102	56	34			4	8	0	0				90								
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3***		76	0	76	41	27				8	0	0		68										
ОП.04	Организация обслуживния		4	76	0	76	30	34			4	8	0	0				64								
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4		96	0	96	54	42					0	0		34		62								
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	3**		34	0	34	28	6					0	0		34										
ОП.07	Информационные технологии в профессиональнорй деятельности	4		96	15	81	9	72									15	81								
ОП.08	Охрана труда	3**		34	0	34	18	16					0	0		34										
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	5		68	0	68	20	48					0	0						68						
ОП.10	Основы финансовой грамотности	8		35		35	23	12																		35
ОП.11	Основы предпринимательства	8		35		35	23	12																		35
П.00	**Профессиональные модули**	**15**	**16**	**2731**	**76**	**2655**	**841**	**438**	**32**	**1224**	**32**	**88**	**0**	**0**	**0**	**85**	**0**	**364**	**32**	**402**	**36**	**742**	**0**	**572**	**8**	**370**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**3**	**2**	**364**	**0**	**364**	**130**	**70**		**144**	**4**	**16**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**60**	**0**	**152**	**0**	**132**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация процесов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		5	72	0	72	30	30			4	8								60						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	7		140	0	140	100	40														80		60		
УП.01	Учебная практика	7		72	0	72				72												36		36		
ПП.01	Производственная практика	7		72	0	72				72												36		36		
ЭМ.01	Экзамен по модулю		7	8		8						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**	**464**	**12**	**452**	**188**	**48**	**16**	**180**	**4**	**16**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**130**	**12**	**302**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6	86	0	86	68	6			4	8								50		24				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячсих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6		190	12	178	120	42	16											80	12	98				
УП.02	Учебная практика	6		108	0	108				108												108				
ПП.02	Производственная практика	6		72	0	72				72												72				
ЭМ.02	Экзамен по модулю		6	8		8						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**	**418**	**28**	**390**	**164**	**52**		**144**	**8**	**22**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**16**	**96**	**12**	**264**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5	124	16	108	66	30			4	8							16	96						
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6	142	12	130	98	22			4	6									12	120				
УП.03	Учебная практика	6		72		72				72												72				
ПП.03	Производственная практика	6		72		72				72												72				
ЭМ.03	Экзамен по модулю		6	8		8						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**	**318**	**28**	**290**	**64**	**106**		**108**	**4**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**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	16	70	30	30			4	6							16	48		12				
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7		122	12	110	34	76												68	12	12		30		
УП.04	Учебная практика	7		36	0	36				36														36		
ПП.04	Производственная практика	7		72	0	72				72														72		
ЭМ.04	Экзамен по модулю		7	8*		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**	**2**	**3**	**498**	**0**	**498**	**134**	**56**		**288**	**8**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**262**	**0**	**216**
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		7	90	0	90	58	22			4	6												80		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		7	120	0	120	76	34			4	6												110		
УП.05	Учебная практика	8		144	0	144				144														36		108
ПП.05	Производственная практика	8		144	0	144				144														36		108
ЭМ.05	Экзамен по модулю		8									8*														
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятльностью подчиненного персонала**	**1**	**2**	**208**	**8**	**200**	**64**	**42**	**16**	**72**	**0**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**40**	**8**	**154**
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		8	136	8	128	64	42	16			6												40	8	82
УП.06	Учебная практика			0	0	0																				
ПП.06	Производственная практика	8		72	0	72				72																72
	Экзамен по модулю		8	8*		8*						8*														
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (по профессиям 33.010 Повар, 33.011 Кондитер)**	**1**	**2**	**461**	**0**	**461**	**97**	**64**		**288**	**4**	**8**	**0**	**0**	**0**	**85**	**0**	**364**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции		4*	87	0	87	49	32			2	4				51		30								
МДК.07.02	Технология приготовления мучных кондитерских изделий		4*	86	0	86	48	32			2	4				34		46								
УП 07	Учебная практика	4		288	0	288				288								288								
ПП 07	Производственная практика			0	0	0				0																
ЭК.07	Квалификационный экзамен		4	8*		8*						8*														
ПДП	Преддипломная практика			144		144				144																144
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация			216		216																				216
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы			144		144																				144
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы			72		72																				72
	Всего:	**44**	**22**	**5940**	**91**	**5849**	**2172**	**1778**	**32**	**1368**	**108**	**144**	**612**	**792**		**612**	**15**	**813**	**32**	**544**	**36**	**792**	**0**	**612**	**8**	**820**

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Всего	1 сем.	2 сем.	СР	3 сем.	СР	4 сем.	СР	5 сем.	СР	6 сем.	СР	7 сем.	СР	8 сем.
дисциплин и МДК	612	792	0	612	15	525	32	544	36	396	0	360	8	172
учебной практики	0	0	0	0	0	288	0	0	0	216	0	108	0	108
производственной практики	0	0	0	0	0	0	0	0	0	180	0	144	0	180
преддипломная практика														144
экзаменов (в т.ч. экзаменов (квалификационных))	0	4		0		4		2		4		4		4
зачетов	5	7		5		6		0		10		3		8