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

43.02.15-36-18

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: по профилю специальности	Производственная: Преддипломная практика	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация и консультации	Государственная (итоговая) аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
I	39/1404	0	0	0		2	0	52	11
II	31/1116	8	0	0		2	0	52	11
III	29/1044	8	4	0		1	0	52	10
IV	18/720	4	7	4		2	6	43	2
Всего	**119/4284**	**17/612**	**12/432**	**4/144**	**/125**	**7/252**	**6/216**	199	35
	117	20	11	4		7	6	199	34

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов,дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации по семестрам: зачет	Формы промежуточной аттестации по семестрам: экзамен	Объём образовательной нагрузки	Учебная нагрузка студентов (час.): Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем: Всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и: Теоретическое обучение	По учебным дисциплинам и: Лаб. и практ. занятий	курсовой проект	Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс: 1 сем. 17 нед.	I курс: 2 сем. 22 нед.	II курс: СР	II курс: 3 сем. 16 нед.	II курс: СР	II курс: 4 сем. 15/8 нед.	III курс: СР	III курс: 5 сем. 17	III курс: СР	III курс: 6 сем. нед. 12/12	IV курс: СР	IV курс: 7 сем. нед. 11/5	IV курс: СР	IV курс: 8 сем. нед. 7/6/6
О .00	**Общеобразовательный цикл**	**12**	**4**	**1476**	**0**	**1476**	**808**	**596**		**0**	**40**	**32**	**612**	**792**		**0**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУДБ.00	**Общеобразовательные дисциплины (общие и по выбору) базовые**	**9**	**3**	**1134**	**0**	**1134**	**598**	**482**		**0**	**30**	**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		78	0	78	78			0			34	44												
ОУДБ.03	Иностранный язык	1,2		117	0	117		117		0			51	66												
ОУДБ.04	Математика		2	174	0	174	99	57		0	10	8	34	122												
ОУДБ.05	История	2*		100	0	100	50	50		0			34	66												
ОУДБ.06	Физическая культура	1,2		117	0	117	16	101		0			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**		44	0	44	34	10		0				44												
ОУДБ.09	Обществознание (вкл. экономику и право)	1		102	0	102	62	40		0			102													
ОУДБ.10	География	2*		78	0	78	62	16		0			0	78												
ОУДБ.11	Экология	1		34	0	34	30	4		0			34	0												
ОУДП.00	**Общеобразовательные дисциплины (общие и по выбору) профильные**	**2**	**1**	**308**	**0**	**308**	**193**	**97**		**0**	**10**	**8**	**170**	**120**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**
ОУДП.01	Информатика	2		100	0	100	50	50		0			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**	**1**	**643**	**0**	**643**	**175**	**419**		**0**	**4**	**8**	**0**	**0**	**0**	**272**	**0**	**165**	**0**	**68**	**0**	**48**	**0**	**48**	**0**	**30**
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	9		414	0	414	58	356								160		60	0	68	0	48	0	48	0	30
ОГСЭ.01	Основы философии	3		32	0	32	18	14								32										
ОГСЭ.02	История	3		32	0	32	20	12								32										
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4,6,8		158	0	158	0	158								32		30		34		24		24		14
ОГСЭ.04	Физическая культура	4,6,8		160	0	160	0	160								32		30		34		24		24		16
ОГСЭ.05	Психология общения	3		32	0	32	20	12								32										
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**1**	**1**	**229**	**0**	**229**	**117**	**63**		**0**	**4**	**8**				**112**		**105**								
ЕН.01	Математика		3	44	0	44	21	11			4	8				32										
ЕН.02	Экологические основы природопользования	4***		45	0	45	29	16										45								
ЕН.03	Химия	4***		140	0	140	104	36								80		60								
П.00	**Профессиональный цикл**	**23**	**18**	**3461**	**92**	**3369**	**1290**	**763**		**1116**	**64**	**104**	**0**	**0**	**0**	**304**	**15**	**648**	**34**	**510**	**36**	**780**	**0**	**528**	**7**	**431**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**7**	**4**	**725**	**15**	**710**	**327**	**335**		**0**	**16**	**32**	**0**	**0**	**0**	**224**	**15**	**300**	**0**	**34**	**0**	**34**	**0**	**0**	**0**	**70**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		3	76	0	76	32	32			4	8	0	0		64										
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	37	27			4	8	0	0		64										
ОП.04	Организация обслуживния		4	72	0	72	26	34			4	8	0	0				60								
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4		92	0	92	50	42					0	0		32		60								
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	3		32	0	32	26	6					0	0		32										
ОП.07	Информационные технологии в профессиональнорй деятельности	4		105	15	90	18	72									15	90								
ОП.08	Охрана труда	3		32	0	32	16	16					0	0		32										
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	6		68	0	68	20	48					0	0						34		34				
ОП.10	Основы финансовой шрамотности	8		35		35	23	12																		35
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	8		35		**35**	23	12																		35
П.00	**Профессиональные модули**	**16**	**14**	**2736**	**77**	**2659**	**963**	**428**	**32**	**1116**	**48**	**72**	**0**	**0**	**0**	**80**	**0**	**348**	**34**	**476**	**36**	**746**	**0**	**528**	**7**	**361**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**4**	**1**	**390**	**0**	**390**	**222**	**52**		**108**	**0**	**8**	**0**	**0**		**0**		**0**	**0**	**238**	**0**	**144**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация процесов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	5		119	0	119	87	32												119						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	6		155	0	155	135	20												119		36				
УП.01	Учебная практика	6		72	0	72				72												72				
ПП.01	Производственная практика	6		36	0	36				36												36				
ЭМ.01	Экзамен по модулю		6	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**	**528**	**12**	**516**	**228**	**48**	**16**	**180**	**28**	**16**				**0**		**0**	**0**	**136**	**12**	**336**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6	116	0	116	98	6			4	8								68		36				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячсих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6		224	12	212	130	42	16		24									68	12	120				
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**	**3**	**2**	**479**	**29**	**450**	**198**	**52**		**180**	**4**	**16**				**0**		**0**	**17**	**68**	**12**	**230**	**0**	**132**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5		85	17	68	38	30											17	68						
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6	206	12	194	160	22			4	8									12	86		96		
УП.03	Учебная практика	6		108		108				108												108				
ПП.03	Производственная практика	6		72		72				72												36		36		
ЭМ.03	Экзамен по модулю		7	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**	**2**	**2**	**328**	**29**	**299**	**43**	**136**		**108**	**4**	**8**				**0**		**0**	**17**	**34**	**12**	**36**	**0**	**132**	**0**	**85**
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		7	99	17	82	10	60			4	8							17	34				36		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	8		121	12	109	33	76													12	36		24		49
УП.04	Учебная практика			36	0	36				36														36		
ПП.04	Производственная практика	8		72	0	72				72														36		36
ЭМ.04	Экзамен по модулю		8	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**	**444**	**0**	**444**	**184**	**56**		**180**	**8**	**16**				**0**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**264**	**0**	**156**
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		7	108	0	108	74	22			4	8												96		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		7	156	0	156	110	34			4	8												96		48
УП.05	Учебная практика	7		108	0	108				108														36		72
ПП.05	Производственная практика	7		72	0	72				72														36		36
ЭМ.05	Экзамен по модулю		7	8*		8*						8*														
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятльностью подчиненного персонала**	**1**	**2**	**127**	**7**	**120**	**12**	**20**	**16**	**72**	**0**	**0**				**0**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**7**	**120**
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		8	55	7	48	12	20	16			8*													7	48
УП.06	Учебная практика			0	0	0																				
ПП.06	Производственная практика	8		72	0	72				72																72
ЭМ.06	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**	**440**	**0**	**440**	**76**	**64**		**288**	**4**	**8**				**80**		**348**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции		4*	68	0	68	30	32			2	4				32		30								
МДК.07.02	Технология приготовления мучных кондитерских изделий		4*	84	0	84	46	32			2	4				48		30								
УП 07	Учебная практика	4		288	0	288				288								288								
ПП 07	Производственная практика			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:	**45**	**23**	**5940**	**92**	**5848**	**2273**	**1778**	**32**	**1260**	**108**	**144**	**612**	**792**		**576**	**15**	**813**	**34**	**578**	**36**	**828**	**0**	**576**	**7**	**821**
	Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена					Всего	дисциплин и МДК						612	792	0	576	15	525	34	578	36	396	0	396	7	245
							учебной практики						0	0	0	0	0	288	0	0	0	288	0	72	0	72
							производственной практики						0	0	0	0	0	0	0	0	0	144	0	108	0	144
							преддипломная практика																			144
							экзаменов (в т.ч. экзаменов (квалификационных))						0	4		3		4		0		4		4		4
							зачетов						5	7		5		6		2		11		3		8