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

43.02.15-46-17

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	21/1116	8	0	0		2	0	52	11
III	29/1044	6	5	0		2	0	52	10
IV	20/720	3	7	4		1	6	43	2
Всего	**119/4284**	**17/612**	**12/432**	**4/144**	**/125**	**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			
													1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.		5 сем.		6 сем.		7 сем.		8 сем.
		зачет	экзамен			Всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и		курсовой проект	Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	17 нед.	22 нед.	16 нед.	15/8 нед.	СР	нед. 16	СР	нед. 12/11 / 1ВПС	СР	нед. 12/4	СР	нед. 8/6/6
							Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятий																
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**	**618**	**0**	**618**	**189**	**417**		**0**	**4**	**8**	**0**	**0**	**258**	**156**	**0**	**64**	**0**	**48**	**0**	**48**	**0**	**32**
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	9		426	0	426	72	354							174	60	0	64	0	48	0	48	0	32
ОГСЭ.01	Основы философии	3		38	0	38	24	14							38									
ОГСЭ.02	История	3		36	0	36	24	12							36									
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4,6,8		158	0	158	0	158							32	30		32		24		24		16
ОГСЭ.04	Физическая культура	4,6,8		158	0	158	0	158							32	30		32		24		24		16
ОГСЭ.05	Психология общения	3		36	0	36	24	12							36									
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**1**	**1**	**192**	**0**	**192**	**117**	**63**		**0**	**4**	**8**			**84**	**96**								
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***		103	0	103	67	36							52	51								
П.00	**Профессиональный цикл**	**22**	**21**	**3486**	**110**	**3376**	**1419**	**717**		**1044**	**48**	**120**	**0**	**0**	**318**	**672**	**48**	**464**	**48**	**768**	**6**	**522**	**8**	**464**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**5**	**3**	**718**	**34**	**684**	**371**	**265**		**0**	**12**	**24**	**0**	**0**	**226**	**318**	**16**	**32**	**12**	**60**	**6**	**12**	**0**	**0**
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	106	0	106	60	34			4	8	0	0	64	30								
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		3	76	0	76	37	27			4	8	0	0	64									
ОП.04	Организация обслуживния	4		75	0	75	41	34					0	0		75								
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг	4****		92	0	92	50	42					0	0	34	58								
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	4****		35	0	35	29	6					0	0		35								
ОП.07	Информационные технологии в профессиональнорй деятельности	4		75	0	75	49	26								75								
ОП.08	Охрана труда	4		45	0	45	29	16					0	0		45								
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	7		138	34	104	44	48					0	0			16	32	12	60	6	12		
П.00	**Профессиональные модули**	**17**	**18**	**2768**	**76**	**2692**	**1048**	**452**	**32**	**1044**	**36**	**96**	**0**	**0**	**92**	**354**	**32**	**432**	**36**	**708**	**0**	**510**	**8**	**464**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**3**	**2**	**364**	**0**	**364**	**184**	**52**		**108**	**4**	**16**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**176**	**0**	**168**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация процесов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		5	188	0	188	144	32			4	8						176						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	6		60	0	60	40	20												60				
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**	**352**	**12**	**340**	**128**	**48**	**16**	**144**	**4**	**16**			**0**	**0**	**0**	**128**	**12**	**192**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5	60	0	60	42	6			4	8						48						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячсих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6		140	12	128	86	42	16									80	12	48				
УП.02	Учебная практика	6		72	0	72				72										72				
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, кулинариых изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**2**	**3**	**372**	**28**	**344**	**152**	**52**		**108**	**8**	**24**			**0**	**0**	**16**	**96**	**12**	**216**	**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	132	12	120	86	22			4	8							12	108				
УП.03	Учебная практика	6		72		72				72										72				
ПП.03	Производственная практика	6		36		36				36										36				
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**	**2**	**2**	**580**	**28**	**552**	**296**	**136**		**108**	**4**	**8**			**0**	**0**	**16**	**32**	**12**	**132**	**0**	**192**	**0**	**184**
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		7	212	16	196	124	60			4	8					16	32				96		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	8		260	12	248	172	76											12	96		96		56
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**	**342**	**0**	**342**	**118**	**56**		**144**	**8**	**16**			**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**318**	**0**	**0**
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		7	90	0	90	56	22			4	8										78		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		7	108	0	108	62	34			4	8										96		
УП.05	Учебная практика	7		72	0	72				72												72		
ПП.05	Производственная практика	7		72	0	72				72												72		
ЭМ.05	Экзамен по модулю		7									8*												
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятльностью подчиненного персонала**	**1**	**2**	**152**	**8**	**144**	**36**	**20**	**16**	**72**	**0**	**0**			**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**8**	**144**
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		8	80	8	72	36	20	16			8*											8	72
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**	**3**	**470**	**0**	**470**	**94**	**64**		**288**	**8**	**16**			**92**	**354**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции		4	88	0	88	44	32			4	8			46	30								
МДК.07.02	Технология приготовления мучных кондитерских изделий		4	94	0	94	50	32			4	8			46	36								
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*												
ПМ.08	**Основы предпринимательства и трудоустройства на работу**	**3**	**1**	**136**	**0**	**136**	**40**	**24**		**72**	**0**	**0**			**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**136**
МДК.08.01	Способы поиска работы, трудоустройства	8		32	0	32	20	12																32
МДК.08.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела	8		32	0	32	20	12																32
УП.08	Учебная практика	8		72	0	72				72														72
ПП.08	Производственная практика			0	0	0																		
ЭМ.08	Экзамен по модулю		8	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**	**26**	**5940**	**110**	**5830**	**2416**	**1730**	**32**	**1188**	**92**	**160**	**612**	**792**	**576**	**828**	**48**	**528**	**48**	**816**	**6**	**570**	**8**	**856**

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена	Всего	дисциплин и МДК	612	792	576	540	48	528	48	420	6	426	8	280
		учебной практики	0	0	0	288		0		216		72		108
		производственной практики	0	0	0	0		0		180		72		108
		преддипломная практика												144
		экзаменов (в т.ч. экзаменов (квалификационных))	0	4	3	4		3		4		4		4
		зачетов	5	7	3	8		0		10		3		8