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 профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар,кондитер

43.01.09-16П-20

Квалификация: повар-кондитер
Форма обучения: очная
Срок получения образования-3года 10месяцев
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	ИТОГО
I	40	0	0	1	0	11	52
II	31	4	2	2	0	13	52
III	13	14	9	2	0	14	52
IV	14	12	12	1	2	2	43
Всего	**98**	**30**	**23**	**6**	**2**	**40**	**199**

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 Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятий	Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	17	23	СР	16 нед.	СР	15./6	СР	нед. 4/12	СР	нед. 9/11	СР	нед. 6/11	СР	нед. 8/13/2
О .00	**Общеобразовательный цикл**	**18**	**5**	**2052**	**0**	**2052**	**1279**	**757**	**0**	**30**	**34**	**612**	**828**		**240**		**308**		**0**		**0**		**0**		**0**
ОУП	**Общие учебные предметы**	**13**	**2**	**1341**		**1341**	**722**	**601**	**0**	**6**	**12**	**323**	**583**	**0**	**192**	**0**	**225**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУП.01	Русский язык	1	4	135		135	58	68	0	3	6	34	46		16		30								
ОУП.02	Литература	4		142		142	122	20	0			0	96		16		30								
ОУП.03	Иностранный язык	4		209		209	92	117	0			51	96		32		30								
ОУП.04	История	1,2		137		137	41	96	0			68	69												
ОУП.05	Физическая культура	1,2,3,4		182		182	2	180	0			51	69		32		30								
ОУП.06	Основы безопасности жизнедеятельности	2,4		71		71	61	10	0			17	23		16		15								
ОУП.07	МатематикаУ	2	4	402		402	293	100	0	3	6	85	138		80		90								
ОУП.08	Астрономия	2		63		63	53	10	0			17	46												
УПВ	**Учебные предметы по выбору**	**3**	**3**	**596**		**596**	454	**96**	**0**	**24**	**22**	255	199	0	48	0	48	0	0	0	0	0	0	0	0
УПВ 01	Родная литература/ родной язык	1		68		68	58	10	0			68	0												
УПВ 02	Биология У	1	2	199		199	131	50	0	10	8	85	96												
УПВ 03	Химия У	1	2,4	329		329	265	36	0	14	14	102	103		48		48								
ДУП	**Дополнительные учебные предметы**	**2**	**0**	**163**		**163**	103	**60**	**0**	**0**	**0**	34	46		48		35		**0**		**0**		**0**		**0**
ДУП 01.	Основы проектной деятельности (вкл. информатику)	2,4		163		163	103	60	0			34	46		48		35								
	Индивидуальный проект			0		0		20	0																
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**6**	**4**	**477**	**12**	**465**	**187**	**178**	**0**	**12**	**24**	**0**	**0**	**12**	**324**	**0**	**48**	**0**	**30**	**0**	**27**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		3*	41	0	41	24	12		2	3	0	0		36										
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		3*	45	0	45	24	16		2	3	0	0		40										
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		3	42	0	42	22	12		2	6	0	0		34										
ОП.04	Основы калькуляции учета		3	56	0	56	36	12		2	6	0	0		48										
ОП.05	Охрана труда		3**	41	0	41	26	10		2	3	0	0		36										
ОП.06	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		3**	39	0	39	26	8		2	3	0	0		34										
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4		62	0	62	20	42							32		30								
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	5		36	0	36	18	18				0	0				18		18						
ОП.09	Физическая культура	5,6		39	0	39	-9	48				0	0						12		27				
ОП.10	Основы финансовой грамотности	3		38	6	32	18	14						6	32										
ОП.11	Основы предпринмательства	3		38	6	32	18	14						6	32										
П.00	**Профессиональный цикл**	**19**	**12**	**3195**	**48**	**3147**	**745**	**306**	**2130**	**34**	**82**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**400**	**0**	**546**	**36**	**657**	**12**	**600**	**0**	**828**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**3**	**1**	**339**	**0**	**339**	**67**	**48**	**216**	**0**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**331**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	4		45	0	45	27	18				0	0				45								
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4		70	0	70	40	30				0	0				70								
УП.01	Учебная практика	4****		144	0	144			144			0	0				144								
ПП.01	Производственная практика	4****		72	0	72			72			0	0				72								
ЭМ.01	Экзамен по модулю		4	8	0	8	**8**		**0**		**8**														
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**3**	**3**	**810**	**18**	**792**	**144**	**78**	**762**	**10**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**69**	**0**	**378**	**18**	**315**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		5	88	0	88	**59**	16		5	8	0	0				45		30						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5	6	176	18	158	**85**	62		5	6	0	0				24		24	18	99				
УП.02	Учебная практика	6		324	0	324			324			0	0						180		144				
ПП.02	Производственная практика	6		216	0	216			216			0	0						144		72				
ЭМ.02	Экзамен по модулю		**6**	6		6	**6**				**6**														
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**3**	**4**	**570**	**18**	**552**	**168**	**54**	**288**	**16**	**26**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**168**	**18**	**342**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5,6	97	0	97	62	10		11	14	0	0						36		36				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5	6	179	18	161	106	44		5	6	0	0						24	18	126				
УП.03	Учебная практика	6		180	0	180			180			0	0						72		108				
ПП.03	Производственная практика	6		108	0	108			108			0	0						36		72				
ЭМ.03	Экзамен по модулю		**6**	6		6	**6**				**6**														
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассоримента**	**5**	**2**	**564**	**0**	**564**	**130**	**56**	**360**	**4**	**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**234**	**0**	**312**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		8*	62	0	62	**48**	8		2	4	0	0										24		32
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7	8*	136	0	136	**82**	48		2	4	0	0										66		64
УП.04	Учебная практика	7,8		144	0	144			144			0	0										72		72
ПП.04	Производственная практика	7,8		216	0	216			216			0	0										72		144
ЭМ.04	Экзамен по модулю		**8**	6		6	**6**				**6**														
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассоримента**	**5**	**2**	**840**	**12**	**828**	**236**	**70**	**504**	**4**	**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**12**	**366**	**0**	**444**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8**	53	6	47	31	10		2	4	0	0									6	25		16
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7	8**	277	6	271	205	60		2	4	0	0									6	89		176
УП.05	Учебная практика	7,8		288	0	288			288			0	0										144		144
ПП.05	Производственная практика	7,8		216	0	216			216			0	0										108		108
ЭМ.05			**8**	6		6	**6**				**6**														
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**			**72**	**0**	**72**																			72
	Всего:	**43**	**21**	**5724**	**60**	**5664**	**2077**	**1241**	**2130**	**76**	**140**	**612**	**828**	**12**	**564**	**0**	**756**	**0**	**576**	**36**	**684**	**12**	**600**	**0**	**828**

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена	**Всего**	дисциплин и МДК	612	828	12	564	0	540	0	144	36	288	12	204	0	288
		учебной практики	0	0	0	0	0	144	0	252	0	252	0	216	0	216
		производственной практики	0	0		0		72	0	180	0	144	0	180	0	252
		экзаменов (в т.ч. экзаменов по модулю	0	2		4		4		2		5				4
		зачетов	6	6		3		9		4		5		6		4