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

43.01.09-36П-18

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	33	6	0	2	0	11	52
III	16	12	11	2	0	11	52
IV	11	14	13	1	2	2	43
Всего	**100**	**32**	**24**	**6**	**2**	**35**	**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	Теоретическое обучение	По учебным дисциплинам и Лаб. и практ. занятий	Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	17	23	СР	16	СР	17./6	СР	6/10	СР	10/13 /1ВПС	СР	нед. 5/12	СР	нед. 6/15/2				
О .00	**Общеобразовательный цикл**	**20**	**5**	**2077**	**0**	**2077**	**1028**	**1055**	**0**	**26**	**37**	**612**	**828**	**0**	**336**	**0**	**238**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**				
ОУДБ.00	**Общеобразовательные дисциплины (общие и по выбору) базовые**	**15**	**2**	**1544**		**1544**	**744**	**772**	**0**	**14**	**14**	**442**	**598**	**0**	**272**	**0**	**204**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**				
ОУДБ.01	Русский язык	1	4	155		155	100	46	0	2	7	34	46		32		34												
ОУДБ.02	Литература	4		123		123	123		0			51	23		32		17												
ОУДБ.03	Иностранный язык	4		169		169		169	0			51	69		32		17												
ОУДБ.04	Математика	1	4	228		228	148	71	0	2	7	34	69		48		68												
ОУДБ.05	История	4		169		169	100	69	0			102	18		32		17												
ОУДБ.06	Физическая культура	1,2,3,4		169		169		169	0			51	69		32		17												
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	3		72		72	32	40	0			17	23		32														
ОУДБ.08	Физика	2		90		90	40	46	0	4		17	69																
ОУДБ.12	Астрономия	2		50		50	32	14	0	4			46																
ОУДБ.09	Обществознание (вкл. экономику и право)	4		169		169	109	60	0			34	69		32		34												
ОУДБ.10	География	2		76		76	30	44	0	2		0	74																
ОУДБ.11	Экология	2		74		74	30	44	0			51	23																
ОУДП.00	**Общеобразовательные дисциплины (общие и по выбору) профильные**	**4**	**1**	**360**		**360**	**180**	**169**	**0**	**4**	**7**	136	115	0	64	0	34	0	0	0	0	0	0	0	0				
ОУДП.01	Информатика	4		106		106	50	56	0			34	23		32		17												
ОУДП.02	Химия	2	4	178		178	100	69	0	2	7	51	69		32		17												
ОУДП.03	Биология	1,2		76		76	30	44	0	2		51	23																
УДД.00	**Учебные дисциплины дополнительные**	**1**	**2**	**173**		**173**	**104**	**114**	**0**	**8**	**16**	34	115	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
УДД.01	Рисование и лепка		2	58		**58**	22	24	0	4	8		46																
УДД.02	Основы исследовательской деятельности	1		34		**34**	17	17	0			34																	
УДД.03	Дизайн		2	81		**81**	29	40	0	4	8		69																
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**9**	**3**	**472**	**16**	**456**	**208**	**210**	**0**	**14**	**24**	**0**	**0**	**16**	**224**	**0**	**68**	**0**	**54**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**72**				
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	3		48	8	40	22	18				0	0	8	40														
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		3	60	8	52	22	18		4	8	0	0	8	40														
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3		32	0	32	20	12				0	0		32														
ОП.04	Основы калькуляции учета		3	44	0	44	20	12		4	8	0	0		32														
ОП.05	Охрана труда		3	60	0	60	36	12		4	8	0	0		48														
ОП.06	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	3		32	0	32	20	12				0	0		32														
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	5		46	0	46	16	30									34		12										
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	5		38	0	38	16	20		2		0	0						36										
ОП.09	Физическая культура	4,5		40	0	40	0	40				0	0				34		6										
ОП.10	Основы финансовой грамотности	8		36	0	36	18	18																					36
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	8		36	0	36	18	18																					36
П.00	**Профессиональный цикл**	**16**	**12**	**3283**	**54**	**3229**	**812**	**286**	**2224**	**24**	**91**	**0**	**0**	**0**	**0**	**34**	**488**	**0**	**522**	**10**	**818**	**10**	**602**	**0**	**684**				
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**4**	**1**	**495**	**17**	**478**	**130**	**48**	**288**	**4**	**8**	**0**	**0**		**0**	**17**	**244**	**0**	**222**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**				
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	5		88	17	71	51	18		2		0	0			17	51		18										
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	5		111	0	111	79	30		2		0	0				85		24										
УП.01	Учебная практика	5		180	0	180			180			0	0				108		72										
ПП.01	Производственная практика	5		108	0	108			108			0	0						108										
ЭМ.01	Экзамен по модулю		**5**	8	0	8			**0**		**8**																		
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**2**	**3**	**544**	**17**	**527**	**130**	**78**	**496**	**8**	**23**	**0**	**0**		**0**	**17**	**244**	**0**	**252**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**				
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4	94	17	77	52	16		2	7	0	0			17	68												
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		5	154	0	154	78	62		6	8	0	0				68		72										
УП.02	Учебная практика	5		180	0	180			180			0	0				108		72										
ПП.02	Производственная практика	5		108	0	108			108			0	0						108										
ЭМ.02	Экзамен по модулю		**5**	8	0	8					**8**																		
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**2**	**3**	**440**	**10**	**430**	**124**	**54**	**216**	**12**	**24**	**0**	**0**		**0**		**0**	**0**	**48**	**10**	**346**	**0**	**0**	**0**	**0**				
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6	108	10	98	74	10		6	8	0	0						24	10	60								
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6	108	0	108	50	44		6	8	0	0						24		70								
УП.03	Учебная практика	6		108	0	108			108			0	0								108								
ПП.03	Производственная практика	6		108	0	108			108			0	0								108								
ЭМ.03	Экзамен по модулю		**6**	8	0	8					**8**																		
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассоримента**	**4**	**3**	**902**	**5**	**897**	**231**	**36**	**612**	**0**	**18**	**0**	**0**		**0**		**0**	**0**	**0**	**0**	**300**	**5**	**291**	**0**	**288**				
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7	8	142	5	137	123	8			6	0	0								60	5	35		36				
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7	8	142	0	142	108	28			6	0	0								60		40		36				
УП.04	Учебная практика	8		324	0	324			324			0	0								108		108		108				
ПП.04	Производственная практика	8		288	0	288			288			0	0								72		108		108				
ЭМ.04	Экзамен по модулю		**8**	6	0	6					**6**																		
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассоримента**	**4**	**3**	**902**	**5**	**897**	**197**	**70**	**612**	**0**	**18**	**0**	**0**		**0**		**0**	**0**	**0**	**0**	**172**	**5**	**311**	**0**	**396**				
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7	8	142	5	137	121	10			6	0	0								50	5	45		36				
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7	8	142	0	142	76	60			6	0	0								50		50		36				
УП.05	Учебная практика	8		360	0	360			360			0	0								72		108		180				
ПП.05	Производственная практика	8		252	0	252			252			0	0										108		144				
ЭМ.05	Экзамен по модулю		**8**	**6**	**0**	6					**6**	**0**	**0**																
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**			**72**	**0**	**72**																			72				
	Всего:	**45**	**20**	**5904**	**70**	**5834**	**2048**	**1551**	**2224**	**64**	**152**	**612**	**828**	**16**	**560**	**34**	**794**	**0**	**576**	**10**	**818**	**10**	**602**	**0**	**828**				
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена						**Всего**	дисциплин и МДК					612	828	16	560	34	578	0	216	10	350	10	170	0	216				
							учебной практики					0	0	0	0	0	216	0	144	0	288	0	216	0	288				
							производственной практики					0	0	0	0	0	0	0	216	0	180	0	216	0	252				
							экзаменов (в т.ч. экзаменов (квалификационных))					0	2		3		3		3		3		0		6				
							зачетов					5	7		5		7		9		2		4		6				