

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
образовательной программы  
среднего профессионального образования  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Южноуральский энергетический техникум" (ГБПОУ ЮЭТ)  
по профессии среднего профессионального образования  
43.01.09 Повар, кондитер  
43.01.09-46П-17

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	41	0	0	0	0	11	52
II	39	0	0	2	0	11	52
III	24	7	9	2	0	10	52
IV	17	9	11	2	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>121</b>	<b>16</b>	<b>20</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

## 2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации по семестрам		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка студентов (час.)							Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)												
		зачет	экзамен		Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс					
						Всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и	Лаб. и практ. занятий	Теоретическое обучение				1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	СР	5 сем. нед. 11/5	СР	6 сем. нед. 12/11 /ВПС	СР	7 сем. нед. 10/6	СР	8 сем. нед. 7/14/2
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	24	4	2952	0	2952	1355	1501	0	53	19	612	864	612	792	0	0	0	0					
<b>ОУДБ.00</b>	<b>Общеобразовательные дисциплины (общие и по выбору) базовые</b>	19	2	2040	0	2040	974	1019	0	36	11	459	620	408	506	0	0	0	0					
ОУДБ.01	Русский язык	2	4	206	0	206	98	84	0	18	6	34	48	34	66									
ОУДБ.02	Литература	4		199	0	199	199		0			51	48	34	66									
ОУДБ.03	Иностранный язык	2,4		177	0	177	8	169	0			51	48	34	44									
ОУДБ.04	Математика	2	4	343	0	343	153	167	0	18	5	68	96	68	88									
ОУДБ.05	История	2,4		194	0	194	146	48	0			51	48	51	44									
ОУДБ.06	Физическая культура	1,2,3,4		240	0	240	4	236	0			51	72	51	66									
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	2,4		80	0	80	40	40	0			17	24	17	22									
ОУДБ.08	Физика	2,4		172	0	172	74	98	0				82	68	22									
ОУДБ.12	Астрономия	4		44	0	44	30	14	0						44									
ОУДБ.09	Обществознание (вкл. экономику и право)	4		194	0	194	134	60	0			51	48	51	44									
ОУДБ.10	География	2		116	0	116	58	58	0			68	48											
ОУДБ.11	Экология	2		75	0	75	30	45	0			17	58											
<b>ОУДП.00</b>	<b>Общеобразовательные дисциплины (общие и по выбору) профильные</b>	3	1	670	0	670	277	368	0	17	8	119	148	136	242	0	0	0	0					
ОУДП.01	Информатика	4		199	0	199	49	150	0			34	48	51	66									
ОУДП.02	Химия	2	4	229	0	229	132	72	0	17	8	34	48	34	88									
ОУДП.03	Биология	4		242	0	242	96	146	0			51	52	51	88									
<b>УДД.00</b>	<b>Учебные дисциплины дополнительные</b>	2	1	242	0	242	104	114	0	0	0	34	96	68	44	0	0	0	0					
УДД.01	Рисование и лепка		3	82	0	82	42	40	0	4*	8*		48	34										
УДД.02	Основы исследовательской деятельности	1		34	0	34	14	20	0			34												
УДД.03	Дизайн	4		126	0	126	50	76	0				48	34	44									
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	9	3	516	40	476	247	200	0	11	18	0	0	0	0	11	55	12	348	10	30	7	14	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	5		35	0	35	15	18		2		0	0			33								
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	6		36	6	30	14	16				0	0			6	30							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		6	57	0	57	36	12		3	6	0	0				48							
ОП.04	Основы калькуляции учета		6	45	0	45	24	12		3	6	0	0				36							
ОП.05	Охрана труда		6	57	6	51	30	12		3	6	0	0			6	42							
ОП.06	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		6	36	0	36	16	20				0	0				36							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6	36	0	36	16	20									36							
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		7	118	0	118	96	22				0	0				108				10			
ОП.09	Физическая культура		5,6,7,8	96	28	68	68					0	0			11	22		12	10	20	7	14	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	15	12	2392	67	2325	600	322	1296	41	74	0	0	0	0	33	477	0	504	20	516	14	721	
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	3	1	272	11	261	62	48	144	7	8	0	0	0	0	11	254	0	0	0	0	0	0	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	5		35	0	35	15	18		2		0	0			33								
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	5		93	11	82	47	30		5		0	0			11	77							
УП.01	Учебная практика	5*		72	0	72						0	0			72								
ПП.01	Производственная практика	5*		72	0	72						0	0			72								
ЭМ.01	Экзамен по модулю		5	0								8												
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	3	2	603	11	592	107	78	396	5	6	0	0	0	0	11	113	0	468	0	0	0	0	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5		35	0	35	17	16		2		0	0			33								
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		6	172	11	161	90	62		3	6	0	0			11	44		108					
УП.02	Учебная практика	6		144	0	144						0	0			36		108						
ПП.02	Производственная практика	6		252	0	252						0	0				252							
ЭМ.02	Экзамен по модулю		6									8*												
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	3	3	439	21	418	146	54	180	14	24	0	0	0	0	11	110	0	36	10	234	0	0	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5		48	0	48	34	10		4		0	0			44								
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5,7	203	21	182	112	44		10	16	0	0			11	66			10	90			
УП.03	Учебная практика	7		108	0	108						0	0				36				72			
ПП.03	Производственная практика	7		72	0	72						0	0								72			
ЭМ.03	Экзамен по модулю		7	8		8						8												
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	3	2	387	10	377	174	36	144	7	16	0	0	0	0	0	0	0	0	10	282	0	72	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7		40	0	40	32	8				0	0								40			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		7	195	10	185	142	28		7	8	0	0							10	170			
УП.04	Учебная практика	7		72	0	72						0	0								72			
ПП.04	Производственная практика	8		72	0	72						0	0										72	
ЭМ.04	Экзамен по модулю		8	8		8						8												
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	2	2	533	14	519	79	70	360	4	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14	509	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8*	47	7	40	25	10		2	3	0	0									7	35	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8*	126	7	119	54	60		2	3	0	0									7	114	
УП.05	Учебная практика	8		216	0	216						0	0										216	
ПП.05	Производственная практика	8		144	0	144						0	0										144	
ЭМ.05	Экзамен по модулю		8	8*	0																			