Утверждаю:
Приказ директора ГБПОУ ЮЭТ
№___от "__" _____ 2020 г.
_____ В. М. Тучин

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
"Южноуральский энергетический техникум" (ГБПОУ ЮЭТ)
по программе среднего профессионального образования (программе подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
программа базовой подготовки
19.02.10-16-20

Квалификация: техник-технолог
Форма обучения : очная
Нормативный срок освоения ОПОП : **3 года 10 мес.**
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	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	0	0	0	2	0	11	52
II курс	31	8	0	0	2	0	11	52
III курс	28	6	5	0	2	0	11	52
IV курс	19	3	8	4	1	6	2	43
Всего	**117**	**17**	**13**	**4**	**7**	**6**	**35**	**199**

2. План учебного процесса (основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена)

Индекс	Наименование, циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
							Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
		зачёт	диф. зачёт	экзамен	максимальная	самостоятельная работа	всего занятий	лабор. и практич. занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем. 17	2 сем. 22	3 сем. 16	4 сем. 15/8	5 сем. 16	6 сем. 12/11	7 сем. 12 /5	8 сем. 7/6/4/6 нед.
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**2**	**11**	**3**	**2106**	**702**	**1404**	**618**	**0**	**612**	**792**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУП	**Обшие учебные предметы**	**1**	**7**	**2**	**1293**	**432**	**861**	**487**	**0**	**323**	**538**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУП.01	Русский язык			2	113	35	78	68		34	44						
ОУП.02	Литература		2		118	30	88	20		0	88						
ОУП.03	Иностранный язык		2		195	78	117	117		51	66						
ОУП.04	История		2		191	57	134	96		68	66						
ОУП.05	Физическая культура	1	2		174	57	117	110		51	66						
ОУП.06	Основы безопасности жизнедеятельности		2		105	35	70	10		34	36						
ОУП.07	МатематикаУ		1	2	335	122	213	60		85	128						
ОУП.08	Астрономия		2		62	18	44	6		0	44						
УПВ	**Учебные предметы по выбору**	**0**	**3**	**1**	**655**	**190**	**465**	**96**	**0**	**255**	**210**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
УПВ 01	Родная литература/ родной язык		1		98	30	68	10		68	0						
УПВ 02	Биология У		2		233	60	173	50		85	88						
УПВ 03	Химия У		1	2	324	100	224	36		102	122						
ДУП	**Дополнительные учебные предметы**	**1**	**1**	**0**	158	**80**	**78**	**35**	**0**	**34**	**44**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ДУП 01.	Основы исследовательской деятельности	1	2		138	60	78	35		34	44						
	Индивидуальный проект					20											
	Обязательная часть циклов ОПОП	**4**	**6**	**1**	**5292**	**1404**	**3888**	**1401**	**40**	**0**	**0**	**576**	**828**	**576**	**828**	**612**	**468**
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**4**	**5**	**0**	**627**	**209**	**418**	**332**	**0**	**0**	**0**	**160**	**66**	**64**	**52**	**48**	**28**
ОГСЭ.01	Основы философии		3		57	9	48					48					
ОГСЭ.02	История		3		57	9	48	10				48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	4,7	8		191	30	161	161				32	33	32	26	24	14
ОГСЭ.04	Физическая культура	4,7	5,8		322	161	161	161				32	33	32	26	24	14
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**0**	**1**	**1**	**306**	**104**	**202**	**104**	**0**	**0**	**0**	**112**	**90**	**0**	**0**	**0**	**0**
ЕН.01	Математика			3	72	24	**48**	24				48					
ЕН.02	Экологические основы природопользования		4*		68	23	**45**	20					45				
ЕН.03	Химия		4*		166	57	**109**	60				64	45				
П.00	**Профессиональный цикл**	**0**	**21**	**20**	**4359**	**1091**	**3268**	**965**	**40**	**0**	**0**	**304**	**672**	**512**	**776**	**564**	**440**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**0**	**10**	**2**	**965**	**320**	**645**	**305**		**0**	**0**	**192**	**315**	**32**	**24**	**12**	**70**
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			3	96	32	64	34				64					
ОП.02	Физиология питания		3		96	32	64	24				64					
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья			4	141	47	94	40				64	30				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		4		135	45	90	50					90				
ОП.05	Метрология и стандартизация		4		67	22	45	30					45				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		4		67	22	45	23					45				
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		4		90	30	60	20					60				
ОП.08	Охрана труда		4		67	22	45	16					45				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		5,7		102	34	68	48						32	24	12	
ОП.10	Основы финансовой грамотности		8		52	17	35	10									35
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности		8		52	17	35	10									35
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**0**	**11**	**18**	**3394**	**771**	**2623**	**660**	**40**	**0**	**0**	**112**	**357**	**480**	**752**	**552**	**370**
ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	**0**	**2**	**3**	**462**	**118**	**344**	**110**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**192**	**152**	**0**	**0**
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной			5,6	354	118	236	110						192	44		
УП 01	Учебная практика		6		72		72								72		
ПП 01	Производственная практика		6		36		36								36		
ЭМ.01	Экзамен по модулю			6													
ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**	**0**	**2**	**3**	**468**	**108**	**360**	**60**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**144**	**216**	**0**	**0**
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			5,6	324	108	216	60						144	72		
УП 02	Учебная практика		6		72		72								72		
ПП 02	Производственная практика		6		72		72								72		
ЭМ.02	Экзамен по модулю			6			0										
ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	**0**	**2**	**3**	**432**	**108**	**324**	**100**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	**96**	**228**	**0**	**0**
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			5,6	324	108	216	100	20					96	120		
УП 03	Учебная практика		6		72		72								72		
ПП 03	Производственная практика		6		36		36								36		
ЭМ.03	Экзамен по модулю			6													
ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	**0**	**1**	**2**	**861**	**215**	**682**	**160**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	**48**	**156**	**300**	**178**
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских		5	8	645	215	430	160	20					48	120	192	70
УП 04	Учебная практика						36										36
ПП 04	Производственная практика				216		216								36	108	72
ЭМ.04	Экзамен по модулю			8			0										
ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**	**0**	**2**	**2**	**342**	**90**	**252**	**80**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**252**	**0**
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			7	270	90	180	80								180	
УП 05	Учебная практика		7		36		36									36	
ПП 05	Производственная практика		7		36		36									36	
ЭМ.05	Экзамен по модулю			7			0										
ПМ.06	**Организация работы структурного подразделения**	**0**	**1**	**2**	**198**	**42**	**192**	**50**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**192**
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации			8	126	42	84	50									84
УП.06	Учебная практика						36										36
ПП 06	Производственная практика		8		72		72										72
ЭМ.06	Экзамен по модулю			8			0										
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер)**	**0**	**1**	**3**	**559**	**90**	**469**	**100**	**0**	**0**	**0**	**112**	**357**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции			4	135	45	90	50				48	42				
МДК.07.02	Технология приготовления мучных кондитерских изделий			4	136	45	91	50				64	27				
УП 07	Учебная практика		4		288		288						288				
ПП 07	Производственная практика				0												
ЭК.07	Экзамен квалификационный			4													
	Всего	**6**	**38**	**24**	**7398**	**2106**	**5292**	**2019**	**40**	**612**	**792**	**576**	**828**	**576**	**828**	**612**	**468**
ПДП	**Преддипломная практика**																**4 нед.**
ГИА	**Государственная (итоговая) аттестация**																**6 нед.**
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы																**4 нед.**
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы																**2 нед.**

Консультации 4 часа в учебном году на каждого обучающегося

Государственная (итоговая) аттестация
1. Программа базовой подготовки
1.1. Выпускная квалификационная работа в форме: дипломного проекта
Выполнение дипломного проекта 4 недели
Защита дипломного проекта 2 недели

Всего								
дисциплин и МДК	**612**	**792**	**576**	**540**	**576**	**432**	**432**	**252**
учебной практики	**0**	**0**	**0**	**288**	**0**	**216**	**36**	**72**
производст. практики	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**180**	**144**	**144**
преддипломной практики	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**144**
экзаменов, в том числе экзаменов (квалификац.)	**0**	**3**	**2**	**4**	**3**	**6**	**2**	**4**
дифф.зачетов	**3**	**8**	**3**	**7**	**3**	**6**	**3**	**5**
зачетов	**2**	**0**	**0**	**2**	**0**	**0**	**2**	**0**

4212	117	5292
612	17	
468	13	
144	4	
24		
38		
6		