УТВЕРЖДЕНО:
Приказом ГБПОУ "ЮТТ"
№ 3/1 от 02-08- 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Юрюзанский технологический техникум"
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
с изменениями (русс-яз 72 ч, литература 90ч)

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения: очная
Срок получения образования-3года 10месяцев
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования: социально-экономический

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Преддипломная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
I	39	0	0		2	0	11	52
II	28	6	5		2	0	11	52
III	26	5	9		2	0	10	52
IV	17	4	8	4	2	6	2	43
Всего	110	15	22	4	8	6	34	199

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)													
					Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем								I курс		II курс				III курс				IV курс			
						Всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и МДК				Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	СР	3 сем. 17 нед.	СР	4 сем. 24 нед.	СР	5 сем. нед. 17	СР	6 сем. нед. 25	СР	7 сем. нед. 17	СР	8 сем. нед. 24
							Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятий	практическая подготовка	Курсовых работ (проектов)																	
1	2	3	5	6	7	8	9	10		11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
О .00	**Общеобразовательный цикл**	**10**	**3**	**1476**	**0**	**1404**	**722**	**682**		**64**	**2376**	**108**	**180**	**612**	**792**												
ОУП 00	**Общеобразовательные дисциплины (общие и по выбору) базовые**	**8**	**1**	**1408**	**18**	**1336**	**674**	**662**	**352**	**0**	**0**	**40**	**32**	**562**	**774**						**0**		**0**		**0**		**0**
ОУП 01	Русский язык		**2**	**72**		**72**	**62**	**10**				**10**	**8**	**34**	**38**												
ОУП 02	Литература	**2**		**108**	**18**	**90**	**80**	**10**	**6**					**34**	**56**												
ОУП 03	Иностранный язык	**2**		**144**		**144**	**2**	**142**	**40**					**68**	**76**												
ОУП 04	История	**2**		**136**		**136**	**120**	**16**	**16**					**68**	**68**												
ОУП 05	Физическая культура	**1,2**		**72**		**72**	**2**	**70**	**50**					**16**	**56**												
ОУП 06	Основы безопасности жизнедеятельности	**2**		**68**		**68**	**48**	**20**	**10**					**34**	**34**												
ОУП 07	Обществознание	**2**		**72**		**72**	**62**	**10**	**6**					**34**	**38**												
ОУП 08	Физика	**2**		**108**		**108**	**52**	**56**	**50**					**34**	**74**												
ОУП 09	География	**2**		**72**		**72**	**62**	**10**						**34**	**38**												
ОУП 10	Химия		**2**	**72**		**54**	**44**	**10**				**10**	**8**	**18**	**36**												
ОУП 11	Математика		**2**	**232**		**214**	**86**	**128**	**104**			**10**	**8**	**102**	**112**												
ОУП 12	Информатика	**1**	**2**	**144**		**126**	**2**	**124**	**70**			**10**	**8**	**70**	**56**												
ОУП 13	Биология	**2**		**72**		**72**	**52**	**20**						**16**	**56**												
ОУП 14	индивидуальный проект/химия			**36**		**36**		**36**							**36**												
ОУДП.00	**Общеобразовательные дисциплины (общие и по выбору) профильные**	**2**	**2**	**68**	**0**	**68**	**48**	**20**		**0**	**0**	**0**	**0**	**50**	**18**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**
ОУДП.04	Право	**2**		68		68	48	20						50	18												
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**6**		**652**	**0**	**652**	**290**	**362**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**112**	**0**	**228**	**0**	**104**	**0**	**72**	**0**	**108**	**0**	**28**
ОГСЭ.01	Основы философии	**7**		**48**	**0**	**48**	**48**																		48		
ОГСЭ.02	История	**4**		**48**	**0**	**48**	**48**												48								
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	**4, 8**		**164**	**0**	**164**	**0**	**164**									26		30		28		36		30		14
ОГСЭ.04	Физическая культура	**3,4,5,6,7,8**		**164**	**0**	**164**	**6**	**158**									26		30		28		36		30		14
ОГСЭ.05	Психология общения	**4**		**36**	**0**	**36**	**36**												36								
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	**5**		**48**	**0**	**48**	**38**	**10**													48						
ОГСЭ.07	Основы проектной деятельности		**4**	**48**		**48**	**38**	**10**									20		28								
ОГСЭ.08	Основы финансовой грамотности	**4**		**48**		**48**	**38**	**10**									20		28								
ОГСЭ.09	Бережливое производство		**4**	**48**		**48**	**38**	**10**									20		28								

ЕН.02	Экологические основы природопользования	6		36	0	36	36																36					
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**6**	**4**	**684**	**18**	**666**	**344**	**322**		**0**	**0**	**24**	**32**	**0**	**0**	**0**	**192**	**6**	**68**	**8**	**232**	**4**	**140**	**0**	**0**	**0**	**34**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		3	64	0	64	32	32				10	8				64										
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		6	102	0	102	68	34				2	8								64		38				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		3	64	0	64	36	28				10	8				64										
ОП.04	Организация обслуживания		5	76	6	70	36	34				2	8							6	70						
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6		106	6	100	58	42												2	34	4	66				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	8		34	0	34	28	6																			34
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	5		106	6	100	28	72										6	68		32						
ОП.08	Охрана труда	3		32	0	32	22	10									32										
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	6		68	0	68	20	48													32		36				
ОП.10	Метрология и стандартизация	3		32	0	32	16	16									32										
П.00	**Профессиональный цикл**	**16**	**10**	**2516**	**72**	**2444**	**576**	**472**		**0**	**1188**	**44**	**116**	**0**	**0**	**8**	**264**	**10**	**516**	**6**	**226**	**16**	**596**	**18**	**450**	**14**	**392**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**1**	**5 Э(м)**	**232**	**6**	**226**	**54**	**28**		**0**	**0**	**4**	**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**6**	**226**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	5*		34	2	32	24	8						0	0					2	32						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	5*		54	4	50	30	20						0	0					4	50						
УП.01	Учебная практика			72	0	72								0	0						72						
ПП.01	Производственная практика			72	0	72								0	0						72						
ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**2**	**6 Э(м)**	**380**	**12**	**368**	**72**	**56**		**24**	**216**	**4**	**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**12**	**368**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6*		36	2	34	28	6						0	0							2	34				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6*		128	10	118	44	50		24				0	0							10	118				
УП.02	Учебная практика			72	0	72					72			0	0								72				
ПП.02	Производственная практика	6		144	0	144					144			0	0								144				
ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассоримента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**2**	**6 Э(м)**	**232**	**4**	**228**	**54**	**30**		**0**	**144**	**2**	**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**4**	**228**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6*		36	2	34	24	10						0	0							2	34				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6*		52	2	50	30	20						0	0							2	50				
УП.03	Учебная практика			36	0	36					36			0	0								36				
ПП.03	Производственная практика	6		108	0	108					108			0	0								108				
ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассоримента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**2**	**7 Э(м)**	**204**	**6**	**198**	**44**	**46**		**0**	**108**	**2**	**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**6**	**198**	**0**	**0**
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7*		36	2	34	24	10						0	0									2	34		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7*		60	4	56	20	36						0	0									4	56		
УП.04	Учебная практика			36	0	36					36			0	0										36		
ПП.04	Производственная практика	7		72	0	72					72			0	0										72		

ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**2**	**8 Э(м)**	**336**	**12**	**324**	**62**	**62**		**20**	**180**	**8**	**16**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**12**	**252**	**0**	**72**
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		7*	36	2	34	22	12				4	8	0	0									2	34		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		7*	120	10	110	40	50		20		4	8	0	0									10	110		
УП.05	Учебная практика	7		72	0	72					72			0	0										72		
ПП.05	Производственная практика	8		108	0	108					108			0	0										36		72
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**2**	**8 Э(м)**	**226**	**10**	**216**	**46**	**42**		**20**	**108**	**2**	**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**10**	**216**
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8		118	10	108	46	42		20																10	108
ПП.06	Производственная практика	8		108	0	108					108																108
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер)**	**4**	**4 Э(м)**	**798**	**18**	**780**	**208**	**176**		**0**	**396**	**20**	**16**	**0**	**0**	**8**	**264**	**10**	**516**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"		4*	248	12	236	124	112				10	8			8	156	4	80								
УП.07.1	Учебная практика	3		108	0	108					108						108										
ПП.07.1	Производственная практика	4		72	0	72					72								72								
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"		4*	154	6	148	84	64				10	8					6	148								
УП.07.2	Учебная практика	4		108	0	108					108								108								
ПП.07.2	Производственная практика	4		108	0	108					108								108								
ПМ.08	**Основы предпринимательства и трудоустройства на работу**	**1**	**8 Э(м)**	**108**	**4**	**104**	**36**	**32**		**0**	**36**	**2**	**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**4**	**104**
МДК.08.01	Основы поиска работы, трудоустройства	8*		36	2	34	18	16																		2	34
МДК.08.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела	8*		36	2	34	18	16																		2	34
УП.08	Учебная практика			36	0	36					36																36
ПДП	Преддипломная практика			144																							144
	Промежуточная аттестация			288											72		36		36		36		36		36		36
	Государственная итоговая аттестация			216																							216
	Всего:	**40**	**17**	**5940**	**90**	**5202**	**1968**	**1838**		**64**	**2376**	**108**	**180**	**612**	**864**	**8**	**604**	**16**	**848**	**14**	**598**	**20**	**880**	**18**	**594**	**14**	**850**
												288				576		828		576		864		576		468	

Государственная итоговая аттестация:	Всего	дисциплин и МДК	612	792	8	460	16	524	14	418	20	484	18	342	14	238
1. Выпускная квалификационная работа (дипломный проект (работа), демонстрационный экзамен		учебной практики				108		108		72		108		108		36
1.1 Дипломный проект (работа): выполнение дипломного проекта - 4 нед. (с 39 по 42 неделю)		производственной практики						180		72		252		108		180
Защита дипломного проекта - 1 нед. (43 неделя)		экзаменов	0	3		2		2		2		3		2		3
1.2 Демонстрационный экзамен - 1 нед. (38 неделя)		зачетов	1	9		3		7		3		7		4		6

*комплексные экзамены и зачеты по дисциплинам и междисциплинарным курсам в соответствующем семестре