Подписано цифровой подписью: Смирнова Елена Николаевна
DN: cn=Смирнова Елена Николаевна, o=ГБПОУ "Юрюзанский технологический техникум", ou=заместитель директора по УМР, email=spo.yutt@yandex.ru, c=RU
Дата: 2023.01.23 22:13:11 +05'00'

УТВЕРЖДЕНО
Приказом ГБПОУ "ЮТТ"
№ 384 от 31.08. 2021 г

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Юрюзанский технологический техникум"
по программе среднего профессионального образования (по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих)
по профессии **43.01.09 Повар,кондитер**

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	Всего (по курсам)
I	41	0	0		0	0	11	52
II	34	2	3		2	0	11	52
III	20	8	12		2	0	10	52
IV	15	10	12		2	2	2	43
Всего	**110**	**20**	**27**		**6**	**2**	**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	Теоретическое обучение	По учебным дисциплинам и МДК: лаб. и практ. занятий	Практическая подготовка	Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. 17 нед.	2 сем. 24нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 22 (17) нед.	СР	5 сем. 16(11) нед.	СР	6 сем. 24(9) нед.	СР	7 сем. 16(8) нед.	СР	8 сем. 21(7) нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
О .00	**Общеобразовательный цикл**	**12**	**3**	**2056**	**0**	**2056**	**1386**	**542**	**50**	**0**	**13**	**21**	**490**	**722**	**448**	**346**	**0**	**50**	**0**	**0**		**0**		**0**
ОУДБ.00	**Общеобразовательные дисциплины (общие и по выбору) базовые**	**7**	**1**	**1110**	**0**	**1110**	**664**	**406**	**0**	**0**	**4**	**8**	**230**	**376**	**310**	**194**		**0**		**0**		**0**		**0**
ОУДБ.01	Русский язык		**4**	**160**	**0**	**160**	**160**				**4**	**8**	34	48	34	44								
ОУДБ.02	Литература	**4**		**172**	**0**	**172**	**172**						34	48	34	56								
ОУДБ.03	Родная (русская) литература	**2**		**40**	**0**	**40**								40										
ОУДБ.04	Иностранный язык	**4**		**172**	**0**	**172**		**172**					34	48	34	56								
ОУДБ.05	Информатика	**3**		**108**	**0**	**108**	**48**	**60**					26	48	34									
ОУДБ.06	Истории	**4**		**172**	**0**	**172**	**172**						34	48	52	38								
ОУДБ.07	Физическая культура	**1,2,3**		**172**	**0**	**172**	**2**	**170**					52	72	48									
ОУДБ.08	Основы безопасности жизнедеятельности	**3**		**74**	**0**	**74**	**74**						16	24	34									
ОУДБ.09	Астрономия	**3**		**40**	**0**	**40**	**36**	**4**							40									
ОУДП.00	**Общеобразовательные дисциплины (общие и по выбору) профильные**	**1**	**2**	**530**	**0**	**530**	**492**	**38**		**0**	**9**	**13**	120	156	102	152		**0**		**0**		**0**		**0**
ОУДП.01	Математика (включая алгебру и начала математического анализа, геометрию)		**4**	**268**	**0**	**268**	**268**		**58**		**5**	**5**	52	60	68	88								
ОУДП.02	Химия		**4**	**180**	**0**	**180**	**152**	**28**	**54**		**4**	**8**	34	48	34	64								
ОУДП.03	Биология	**2**		**82**	**0**	**82**	**72**	**10**	**18**				34	48										
ДУД.00	**Дополнительные учебные дисциплины, курсы (элективные) по выбору обучающихся**	**4**		**416**	**0**	**416**	**230**	**98**	**50**	**0**	**0**	**0**	**140**	**190**	**36**	**0**	**0**	**50**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ЭК.01	Краеведение			**60**	**0**	**60**	**16**	**40**						60										
ЭК.02	География			**72**	**0**	**72**	**62**	**10**					26	46										
ЭК.03	Основы проектной деятельности	**2**		**40**	**0**	**40**	**34**							40										
ЭК.04	Экология/ Экологические основы природопользования	**2**		**40**	**0**	**40**	**36**	**4**					40											
ЭК.05	Обществознание/ Основы финансовой грамотности			**78**	**0**	**78**							34	44										
ЭК.06	Русский язык и культура речи	**5**		**50**	**0**	**50**	**40**	**10**										50						
ЭК.07	Специальное рисование и лепка	**1**		**40**	**0**	**40**	**24**	**16**	**30**				40											
ЭК.08	Психология общения/ Психология			**36**	**0**	**36**	**18**	**18**	**20**						36									
	Индивидуальный проект**																							
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**14**		**952**	**22**	**930**	**562**	**368**	**492**	**0**	**0**	**0**	**122**	**142**	**108**	**190**	**16**	**170**	**0**	**112**	**6**	**72**	**0**	**14**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	**2**		**72**	**0**	**72**	**58**	**14**	**24**				34	38										
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	**5**		**112**	**6**	**106**	**86**	**20**	**32**				0	0		62	6	44						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	**3**		**72**	**0**	**72**	**58**	**14**	**24**				0	0	72									
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	**6**		**80**	**0**	**80**	**60**	**20**	**48**				0	0				22		58				
ОП.05	Основы калькуляции и учета	**7**		**62**	**6**	**56**	**38**	**18**	**34**				0	0							6	56		
ОП.06	Охрана труда	**1**		**36**	**0**	**36**	**26**	**10**	**28**				36	0										
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	**5**		**50**	**6**	**44**	**0**	**44**	**26**								6	44						
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	**6**		**36**	**0**	**36**	**18**	**18**	**22**				0	0						36				
ОП.09	Физическая культура	**4,5,6,7,8**		**104**	**0**	**104**	**0**	**104**	**22**				0	0		34		22		18		16		14
ОП.10	Дизайн в кулинарном и кондитерском искусстве	**1**		**52**	**0**	**52**	**34**	**18**	**42**				52											
ОП.11	Диетология и основы детского питания	**5**		**68**	**4**	**64**	**34**	**30**	**40**							26	4	38						
ОП.12	Инновационные кулинарные технологии	**2**		**52**	**0**	**52**	**36**	**16**	**42**					52										
ОП.13	Современные способы обработки продуктов в общественном питании	**2**		**52**	**0**	**52**	**40**	**12**	**42**					52										
ОП.14	Информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы	**4**		**68**	**0**	**68**	**44**	**24**	**44**							68								
ОП.15	История кухни народов мира	**3**		**36**	**0**	**36**	**30**	**6**	**22**						36									
П.00	**Профессиональный цикл**	**14**	**12**	**2608**	**56**	**2552**	**486**	**374**	**2538**	**1692**	**46**	**136**	**0**	**0**	**56**	**256**	**10**	**330**	**18**	**698**	**10**	**488**	**18**	**724**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**1**	**1+Э(м) 4 семестр**	**312**	**0**	**312**	**82**	**50**	**312**	**180**	**6**	**24**	**0**	**0**	**56**	**256**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	**3**		**36**	**0**	**36**	**16**	**20**	**36**		**2**		0	0	36									
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**4**	**96**	**0**	**96**	**66**	**30**	**96**		**4**	**8**	0	0	20	76								
УП.01	Учебная практика			**72**	**0**	**72**			**72**	**72**			0	0		72								
ПП.01	Производственная практика			**108**	**0**	**108**			**108**	**108**			0	0		108								
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**1**	**2+Э(м) 6 семестр**	**656**	**14**	**642**	**84**	**90**	**642**	**468**	**12**	**32**	**0**	**0**	**0**	**0**	**6**	**268**	**8**	**374**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**5**	**32**	**0**	**32**	**16**	**16**	**32**		**4**	**8**	**0**	**0**				32						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**6**	**156**	**14**	**142**	**68**	**74**	**142**		**8**	**8**	**0**	**0**			6	56	8	86				
УП.02	Учебная практика			**180**	**0**	**180**			**180**	**180**			**0**	**0**				72		108				
ПП.02	Производственная практика	**6**		**288**	**0**	**288**			**288**	**288**			**0**	**0**				108		180				
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассоримента**	**3**	**1+Э(м) 6 семестр**	**400**	**14**	**386**	**80**	**54**	**386**	**252**	**10**	**24**	**0**	**0**	**0**	**0**	**4**	**62**	**10**	**324**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		**5**	**36**	**4**	**32**	**22**	**10**	**32**		**2**	**8**	**0**	**0**			4	32						
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**6**		**112**	**10**	**102**	**58**	**44**	**102**		**8**		**0**	**0**				30	10	72				
УП.03	Учебная практика	**6**		**108**	**0**	**108**			**108**	**108**			**0**	**0**						108				
ПП.03	Производственная практика	**6**		**144**	**0**	**144**			**144**	**144**			**0**	**0**						144				
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**2**	**1+Э(м) 7 семестр**	**348**	**8**	**340**	**76**	**48**	**340**	**216**	**12**	**24**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**8**	**340**	**0**	**0**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		**7***	**36**	**0**	**36**	**26**	**10**	**36**		**6**	**8**	**0**	**0**								36		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		**7***	**96**	**8**	**88**	**50**	**38**	**88**		**6**	**8**	**0**	**0**							8	88		
УП.04	Учебная практика	**7**		**108**	**0**	**108**			**108**	**108**			**0**	**0**								108		
ПП.04	Производственная практика	**7**		**108**	**0**	**108**			**108**	**108**			**0**	**0**								108		
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассоримента**	**4**	**1+Э(м) 8 семестр**	**788**	**20**	**768**	**128**	**100**	**768**	**540**	**4**	**24**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**2**	**148**	**18**	**620**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**7**		**40**	**0**	**40**	**28**	**12**	**40**				**0**	**0**								40		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**7**	**8**	**208**	**20**	**188**	**100**	**88**	**188**		**4**	**8**	**0**	**0**							2	36	18	152
УП.05	Учебная практика	**8**		**216**	**0**	**216**			**216**	**216**			**0**	**0**								72		144
ПП.05	Производственная практика	**8**		**324**	**0**	**324**			**324**	**324**			**0**	**0**										324
ПМ.06	**Основы предпринимательства и трудоустройства на работу**	**3**	**8 Э(м)**	**104**	**0**	**104**	**36**	**32**	**90**	**36**	**2**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**104**
МДК.06.01	Основы поиска работы, трудоустройства	**8**		**34**	**0**	**34**	**18**	**16**	**26**															34
МДК.06.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела	**8**		**34**	**0**	**34**	**18**	**16**	**28**															34
УП.06	Учебная практика	**8**		**36**	**0**	**36**			**36**	**36**														36
	Промежуточная аттестация			**216**	**0**	**216**										**72**		**36**		**36**		**36**		**36**
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**			**72**	**0**	**72**																		**72**
	Итого:	**40**	**15**	**5904**	**78**	**5610**	**2434**	**1284**	**3080**	**1692**	**59**	**157**	**612**	**864**	**612**	**792**	**26**	**550**	**18**	**810**	**16**	**560**	**18**	**810**
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена с 15.06. по 28.06. (всего 2 нед.)													**612**	**864**	**612**	**792**		**576**		**828**		**576**		**828**
													612	864	612	612		396		288		288		324
													0	0	0	72		72		216		180		180
													0	0	0	108		108		324		108		324
													0	0	0	5		2		3		2		3
													3	7	6	4		4		6		5		5

Всего: дисциплин и МДК; учебной практики; производственной практики; экзаменов (в т.ч. экзаменов (квалификационных)); зачетов