Подписано цифровой подписью: Чурина Наталья Александровна
DN: cn=Чурина Наталья Александровна, o=ГБПОУ "Юрюзанский технологический техникум", ou=директор, email=spo.yutt@yandex.ru, c=RU
Дата: 2023.04.26 22:19:03 +05'00'

УТВЕРЖДЕНО:
Приказом ГБПОУ "ЮТТ"
№ от 2019 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

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,дисцилин, 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. 24нед.	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	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**	**1404**	**0**	**1404**	**1052**	**352**	**0**	**0**	**51**	**21**	**612**	**792**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**
ОУДБ.00	**Общеобразовательные дисциплины (общие и по выбору) базовые**	**8**	**1**	**888**	**0**	**888**	**604**	**284**	**0**	**0**	**18**	**8**	**398**	**490**						**0**		**0**		**0**		**0**
ОУДБ.01	Русский язык		**2**	**78**		**78**	**78**				18	8	34	44												
ОУДБ.02	Литература	**2**		**116**		**116**	**116**						50	66												
ОУДБ.03	Иностранный язык	**2**		**116**		**116**	**0**	**116**					50	66												
ОУДБ.04	История	**2**		**116**		**116**	**116**						50	66												
ОУДБ.05	Физическая культура	**1.2**		**116**		**116**	**2**	**114**					50	66												
ОУДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности	**2**		**70**		**70**	**50**	**20**					34	36												
ОУДБ.07	Обществознание	**2**		**76**		**76**	**76**						34	42												
ОУДБ.08	Естествознание	**2***		**98**		**98**	**76**	**22**					46	52												
ОУДБ.09	География	**1**		**34**		**34**	**30**	**4**					34													
ОУДБ.10	Экология	**2***		**34**		**34**	**30**	**4**					16	18												
ОУДБ.11	Астрономия	**2**		**34**		**34**	**30**	**4**						34												
ОУДП.00	**Общеобразовательные дисциплины (общие и по выбору) профильные**	**2**	**2**	**484**	**0**	**484**	**416**	**68**	**0**	**0**	**33**	**13**	**214**	**270**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**
ОУДП.01	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия		**2**	**234**		**234**	**234**				15	5	104	130												
ОУДП.02	Информатика	**2**		**98**		**98**	**44**	**54**					42	56												
ОУДП.03	Экономика		**2**	**72**		**72**	**72**				18	8	34	38												
ОУДП.04	Право	**2**		**80**		**80**	**66**	**14**					34	46												
УДД.00	**Учебные дисциплины дополнительные**			**32**	**0**	**32**	**32**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**32**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**
УДД.01	Основы исследовательской деятельности			**32**		**32**	**32**							32												
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**6**		**508**	**0**	**508**	**176**	**332**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**52**	**0**	**144**	**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							
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**2**		**180**	**0**	**180**	**144**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**60**	**0**	**84**	**0**	**0**	**0**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**
ЕН.01	Химия	4		144	0	144	108	36								60		84								
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**	**64**	**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 ассоримента 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**	**2292**	**1514**	**64**	**1188**	**119**	**169**	**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

УТВЕРЖДЕНО:
Приказом ГБПОУ "ЮТТ"
№ от 2022 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

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения: е- заочное
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	Лабораторно-экзаменационная сессия	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
I	35				6	0	11	52
II	26	3	6		6	0	11	52
III	25	4	7		6	0	10	52
IV	19	2	4	4	6	6	2	43
Всего	**105**	**9**	**17**	**4**	**24**	**6**	**34**	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации по семестрам		Общий образовательный гуманитарный	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		
						Обязательная нагрузка	По учебным дисциплинам и МДК																	
		Зачет	Экзамен				Всего занятий	Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятий	консультации	Курсовая работа (проект)	Обязательные учебные занятия	Лаб. и практ. занятий	Домашняя контрольная работа	Обязательные учебные занятия	Лаб. и практ. занятий	Домашняя контрольная работа	Обязательные учебные занятия	Лаб. и практ. занятий	Домашняя контрольная работа	Обязательные учебные занятия	Лаб. и практ. занятий	Домашняя контрольная работа
1	2	3	4	5	6	7	8		10		11	12	13	14	15	16	17	28	19	20	21	22	23
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**8**	**0**	**508**	**0**	**508**	**82**	**44**	**38**	**0**	**0**	**16**	**12**	**3**	**10**	**8**	**1**	**18**	**10**	**3**	**0**	**8**	**1**
ОГСЭ.01	Основы философии	-/-/дз		46		46	10	10										10		1			
ОГСЭ.02	История	дз		46		46	10	10				10		1									
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/з/-з		160		160	32		32				8	1		8	1		8	1		8	1
ОГСЭ.04	Физическая культура	дз		160		160	4	2	2			2	2	1									
ОГСЭ.05	Психология общения	дз		32		32	6	4	2			4	2										
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	-/-/дз		32		32	10	8	2									8	2	1			
ОГСЭ.07	Основы бережливого производства	-/дз		32		32	10	10							10								
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**2**	**1**	**180**	**0**	**180**	**54**	**30**	**24**	**6**		**30**	**24**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ЕН.01	Химия		эк	106		106	34	14	20	6		14	20	1									
ЕН.02	Экологические основы природопользования	дз		34		34	10	10				10											
ЕН.03	Математика	дз		40		40	10	6	4			6	4	1									
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**11**	**3**	**684**	**18**	**666**	**184**	**144**	**40**	**18**	**0**	**60**	**18**	**5**	**38**	**6**	**2**	**26**	**10**	**2**	**20**	**6**	**1**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	дз		64		64	20	12	8			12	8	1									
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		эк	64		64	18	18		6		18		1									
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	дз		42		42	14	14				14		1									
ОП.04	Организация обслуживания	-/дз		76	6	70	16	10	6						10	6							
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		эк	106	6	100	22	14	8	6								14	8	1			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-/-/-/дз		34		34	10	10													10		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	дз		66	6	60	12	6	6			6	6	1									
ОП.08	Охрана труда	дз		32		32	8	8				8											
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	дз		32		32	6	2	4			2	4	1									
ОП.10	Метрология и стандартизация	дз		32		32	16	16							16		1						
ОП.11	Основы финансовой грамотности		эк	34		34	12	12		6					12		1						
ОП.12	Дизайн и эстетика кулинарных изделий	-/-/дз		34		34	8	6	2									6	2	1			
ОП.13	Дизайн и эстетика кондитерских изделий	-/-/-/дз		34		34	16	10	6												10	6	1
ОП.14	Деловая культура	-/-/дз		34		34	6	6										6					

П.00	**Профессиональный цикл**	**19**	**15**	**2516**	**72**	**2444**	**320**	**174**	**102**	**46**	**44**	**0**	**0**	**0**	**46**	**52**	**5**	**38**	**58**	**4**	**90**	**36**	**4**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**2**	**Э(кв)**	**232**	**6**	**226**	**22**	**10**	**12**	**6**					**10**	**12**	**2**						
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулипарпых полуфабрикатов	Э комп		34	2	32	8	4	4	6					4	4	1						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулипарпых полуфабрикатов			54	4	50	14	6	8						6	8	1						
УП.01	Учебная практика	-/дз		72		72																	
ПП.01	Производственная практика	-/дз		72		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**	**Э(кв)**	**380**	**12**	**368**	**60**	**22**	**14**	**6**	**24**	**0**	**0**	**0**	**22**	**14**	**1**		**24**	**1**			
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		эк	36	2	34	16	12	4	6					12	4	1						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			128	10	118	44	10	10		24				10	10			24	1			
УП.02	Учебная практика	-/-/дз		72		72																	
ПП.02	Производственная практика	-/-/дз		144		144																	
ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**2**	**Э(кв)**	**232**	**4**	**228**	**38**	**18**	**20**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**18**	**20**	**1**	**0**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э комп		36	2	34	20	10	10	6								10	10				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			52	2	50	18	8	10									8	10	1			
УП.03	Учебная практика	-/-/дз		36		36																	
ПП.03	Производственная практика	-/-/дз		108		108																	

ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**2**	**Э(кв)**	**204**	**6**	**198**	**34**	**20**	**14**	**6**								**20**	**14**	**2**			
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Э комп		36	2	34	20	16	4	6								16	4	1			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализацнн холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			60	4	56	14	4	10									4	10	1			
УП.04	Учебная практика	-/-/дз		36		36																	
ПП.04	Производственная практика	-/-/дз		72		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**	**3**	**Э(кв)**	**336**	**12**	**324**	**68**	**40**	**8**	**6**	**20**										**40**	**28**	**2**
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализацнн хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-/-/-/дз		36	2	34	28	20	8	6											20	8	1
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализацнн хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-/-/-/дз		120	10	110	40	20			20										20	20	1
УП.05	Учебная практика			72		72																	
ПП.05	Производственная практика	-/-/-/дз		108		108																	
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**2**	**Э(кв)**	**226**	**10**	**216**	**22**	**18**	**4**	**6**											**18**	**4**	**1**
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	-/-/-/дз		118	10	108	22	18	4	6											18	4	1
ПП.06	Производственная практика	-/-/-/дз		108		108																	
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер)**	**4**	**Э(кв)**	**798**	**18**	**780**	**40**	**14**	**26**	**6**													
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	-/дз*		248	12	236	20	8	12	6													
МДК07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"	-/дз*		154	6	148	20	6	14														
УП.07.1	Учебная практика	-/дз		108		108																	
ПП.07.1	Производственная практика	-/-		72		72																	
УП.07.2	Учебная практика	-/дз		108		108																	
ПП.07.2	Производственная практика	-/-		108		108																	
ПМ.08	**Основы предпринимательства и трудоустройства на работу**	**2**	**Э(м)**	**108**	**4**	**104**	**36**	**32**	**4**	**4**											**32**	**4**	**1**
МДК.08.01	Основы поиска работы, трудоустройства	-/-/-/дз*		36	2	34	18	16	2												16	2	
МДК.08.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела	-/-/-/дз*		36	2	34	18	16	2	4											16	2	1
УП.08	Учебная практика			36		36																	
ПДП	Преддипломная практика			**144**																			
	Промежаточная аттестация			**216**																			
	Государственная итоговая аттестация			**216**																			
	Всего:	**40**	**19**	**4464**	**90**	**3798**	**640**	**392**	**204**	**70**	**44**	**160**			**160**			**160**			**160**		

Государственная итоговая аттестация

Программа базового уровня

1 Выпускная квалификационная работа (дипломная работа), демонстрационный экзамен

1.1 Дипломный проект (работа):выполнение дипломной работы -4 недели (с 39 по 42 неделб)

Защита дипломного проекта-1 неделя (43 неделя)

1,2 Выполнение демонстрационного экзамена -1 неделя (38 неделя)

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

дисциплин и МДК	**160**	**160**	**160**	**160**
учебной практики	0	288	144	108
производственной практики	0	252	324	216
преддипломная практика	0	0	0	144
Дифференцир.зачеты	10	10	10	10
экзаменов	2	6	8	3
контрольная работа	10	8	9	6

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№ п/п	
	Кабинеты:
1	Социально-экономических дисциплин
2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	Иностранного языка
4	Информационных технологий в профессиональной деятельности
5	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
6	Экологических основ природопользования
7	Технологии кулинарного и кондитерского производства
8	Организации хранения и контроля запасов и сырья
9	Организации обслуживания
10	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
	Лаборатории
1	Химии
2	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
3	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Тренажерный зал
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	Актовый зал

4. Пояснительная записка

Нормативная база реализации образовательной программы:

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательнойпрограммы подготовкиспециалистов среднего звена образования ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум» разработан на основе:

- Федерального закона«Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по специал кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016г., зар России (рег. № 44828 от 20.12.2016г.);

- Профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.201

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. №291 «Об утверждении положения о практике студен профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государствен образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказов Минобрнауки РФ от 31.01.2014 №74, от 17.11.20

- Письмо Министерства образования и науки Челябинской области от 24..07.2015 г. № 04/6397 «О направлении методических рекомен

Организация учебного процесса:

Срок освоения образовательной программы составляет 3 года 10 месяцев на базе среднего общего образования

Начало обучения в группах устанавливает образовательная организация, но не позднее 1 октября

Количество часов на обзорные, установочные, практически занятия и лабораторные работы, проводимые в период сессий, устанавлива

Продолжительность обязательных учебных занятий должна составлять не более 8 часов в день.

Программа дисциплины «Физическая культура» реализуется студентом самостоятельно. Для контроля ее выполнения образовате проведение письменной контрольной работы. В учебном плане предусматривается по данной дисциплине занятия в количестве 4-х часов н как установочные.

Консультации поизученным дисциплинам отводятся только на экзамены. Консультации могут быть групповыми, индивидуальными, и

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты и дифференцирован отводимого на изученне дисциплины. Обязательная форма промежуточной аттестации по профессиональным модулям Э(кв) (экзамен проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля.

При реализации профессиональной ОПОП предусматривается выполнение курсовых работ по следующим профессиональным мо внедрение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блдю, кулинарных изделий, закусок слож потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребителей различных категорий потребите

В учебном плане указываются все виды практик в объеме очной формы обучения. Все виды практик, за исключением предди реализуются студентом индивидуально. По освоении программы практики студент представляет отчет, по которому проводится собеседов работы по профилю специальности или родственной ей, а также соответствующую рабочую профессию, освобождаются от преддипломной (квалификационной).

Продолжительность преддипломной (квалификационной) практики составляет 4 недели.

Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация (ГИА) включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы и госуда демонстрационного экзамена. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются об Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессион времени, отведенного на ГИА, составляет 216 часов (6 недель), из них 144 часа (4 недели) отводится на выполнение дипломного проекта, дипломного проекта(1 неделя), 36 часов – на государственный экзамен в форме демонстрационного экзамена (1 неделя).