Утверждаю
Директор ГБПОУ "ЮУГК"
_______ Лацин В.Г.
"30" 06 2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Южно-Уральский государственный колледж"
по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация: повар, кондитер
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения - 3 года и 10 месяцев
На базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования: естественно-научный

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)
1	2	3	4	6	7	8		9
I курс	39	1	0	1	0	11		52
II курс	37	2	0	2	0	11		52
III курс	20	8	11	2	0	11		52
IV курс	20	6	11	2	2	2		43
Всего	**116**	**17**	**22**	**7**	2	**35**		**199**

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр): зачет	Формы промежуточной аттестации (семестр): экзамен	Объём: ВСЕГО	Самостоятельная работа	Всего во взаимодействии с преподавателем	в том числе в форме практической подготовки	Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 курс: 1 семестр 17 нед.	1 курс: 2 семестр/23 нед. учебная	2 семестр: промежуточная: Консультации	2 семестр: промежуточная: Экзамены	2 курс: 3 семестр 17 нед.	4 семестр/22 нед.: Во взаимодействии с преподавателем	4 сем.: Самостоятельная работа обучающихся	4 сем.: Консультации	4 сем.: Экзамены	3 курс: 5 семестр/16 нед.: Во взаимодействии с преподавателем	5 сем.: Самостоятельная работа	5 сем.: Консультации	5 сем.: Экзамены	6 семестр/23 нед.: Во взаимодействии с преподавателем	6 сем.: Самостоятельная работа обучающихся	6 сем.: Консультации	6 сем.: Экзамены	4 курс: 7 семестр/16 нед.: Во взаимодействии с преподавателем	7 сем.: Самостоятельная работа обучающихся	7 сем.: Консультации	7 сем.: Экзамены	8 семестр/21 нед.: Во взаимодействии с преподавателем	8 сем.: Самостоятельная работа обучающихся	8 сем.: Консультации	8 сем.: Экзамены
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	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**10**	**5**	**2196**	**0**	**2088**	**630**	**1002**	**1085**	**0**	**76**	**32**	**612**	**616**	**26**	**10**	**432**	**428**	**0**	**50**	**22**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУДБ.00	**Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору из обязательных предметных областей) базовые**	**5**	**2**	**1124**	**0**	**1068**	**220**	**460**	**608**	**0**	**43**	**13**	**272**	**308**	**25**	**5**	**224**	**264**	**0**	**18**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУДБ.01	Русский язык		4	101	0	76	30	40	36	0	17	8	17	22			16	21		17	8	0				0				0				0			
ОУДБ.02	Литература	4*		193	0	193	20	97	96	0			51	44			48	50				0				0				0				0			
ОУДБ.03	Иностранный язык	4		152	0	152	60	14	138	0			34	44			32	42																			
ОУДБ.04	История	4		152	0	152	8	134	18	0			34	44			32	42				0				0				0				0			
ОУДБ.05	Физическая культура	1,2,3,4		228	0	228	54	2	226	0			51	66			48	63																			
ОУДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности		2	84	0	78	20	42	36	0	1	5	34	44	1	5						0				0				0				0			
ОУДБ.07	Астрономия	4		39		39	2	21	18	0			0	0			16	23				0															
ОУДБ.08	Родная литература	4*		39		39		39									16	23				0				0				0				0			
ОУДБ.09	Информатика	3		72		72	26	32	40	0			34	22			16					0				0				0				0			
0.00	Индивидуальный проект			64	0	39		39			25		17	22	24					1						0				0				0			
ОУДУ.00	**Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) углубленные**	**0**	**3**	**690**	**0**	**638**	**168**	**272**	**366**	**0**	**33**	**19**	**187**	**176**	**1**	**5**	**128**	**147**	**0**	**32**	**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУДУ.01	Математика		4	342	0	320	36	118	202	0	16	6	68	88			80	84		16	6					0				0				0			
ОУДУ.02	Химия		4	213	0	189	74	87	102	0	16	8	34	44			48	63		16	8	0				0				0				0			
ОУДУ.03	Биология		2	135	0	129	58	67	62	0	1	5	85	44	1	5										0				0				0			
ЭК.00	**Элективные курсы**	**5**	**0**	**382**	**0**	**382**	**242**	**270**	**112**	**0**	**0**	**0**	**133**	**132**	**0**	**0**	**80**	**17**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ЭК.01	Экологическая безопасность	3		55		55	36	55					17	22			16																				
ЭК.02	Введение в профессию	2		56	0	56	44	38	18				34	22												0								0			
ЭК.03	Основы проектной (исследовательской) деятельности			39		39		39					17	22												0								0			
ЭК.04	Основы психологии	4		72	0	72	36	42	30	0			7	22			16	17																			
ЭК.05	Деловая культура	3		88	0	88	56	56	32	0			34	22			32	0				0				0				0				0			
ЭК.06	Основы здорового питания	3		72		72	70	40	32				34	22			16																				
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**5**	**3**	**646**	**20**	**594**	**370**	**308**	**286**	**0**	**10**	**22**	**0**	**88**			**32**	**34**	**0**	**0**	**0**	**84**	**4**	**3**	**7**	**66**	**2**	**0**	**0**	**118**	**4**	**3**	**7**	**172**	**10**	**4**	**8**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве			60	0	60	48	42	18	0				44			16					0				0				0				0			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		5	74	4	60	36	38	22	0	3	7	0	0			0	0				60	4	3	7	0				0				0			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			60	0	60	56	28	32	0			0	44			16					0				0				0				0			
ОП.04	Экономические и правовые основы		8	48	2	34	18	16	18	0	4	8	0	0			0	0				0				0				0				34	2	4	8
ОП.05	Охрана труда		7	46	2	34	30	22	12	0	3	7	0	0			0	0				0				0				34	2	3	7	0			
ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельнос	8		36	2	34	30	6	28	0			0	0			0	0				0				0				26				8	2		
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности	6		36	2	34	18	26	8	0			0	0			0	0				0				34	2			0				0			
ОП.08	Физическая культура	5,6,7,8		108	0	108	58	4	104	0			0	0			0	0				24				32				24				28			
ОП.09	Основы калькуляции и учета	7		36	2	34	26	20	14	0			0	0			0	0				0				0				34	2			0			
ОП.10	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			34	0	34	12	22	12				0	0			0	34				0				0				0							
ОП.11	Способы поиска работы, трудоустройства	8**		36	2	34	8	28	6	0			0	0			0	0				0				0				0				34	2		
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	8**		36	2	34	22	28	6																									34	2		
ОП.13	Основы финансовой грамотности	8		36	2	34	8	28	6	0			0	0			0	0				0				0				0				34	2		
П.00	**Профессиональный цикл**	**10**	**5**	**2990**	**60**	**1414**	**2738**	**848**	**566**	**1404**	**40**	**72**	**0**	**124**			**148**	**330**	**0**	**0**	**0**	**474**	**14**	**10**	**16**	**740**	**20**	**12**	**24**	**438**	**16**	**10**	**16**	**564**	**10**	**8**	**16**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента**		**5**	**536**	**14**	**244**	**510**	**152**	**92**	**252**	**5**	**8**	**0**	**124**			**84**	**98**				**190**	**14**	**5**	**8**	**0**				**0**				**0**			
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			66	0	66	66	50	16	0			0	66				0				0				0				0				0			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к			205	14	178	192	102	76	0	5	8	0	22			48	62				46	14	5	8	0				0				0			
УП.01	Учебная практика	5		108		0	108	0	0	108			0	36			36	36								0				0				0			
ПП.01	Производственная практика	5		144		0	144	0	0	144			0	0			0	0				144				0				0				0			
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		**6**	**760**	**10**	**402**	**714**	**242**	**160**	**324**	**4**	**8**	**0**	**0**			**64**	**232**				**192**	**0**			**238**	**10**	**4**	**8**	**0**				**0**			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			64		64	30	46	18	0			0	0			64	0								0				0				0			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,			360	10	338	360	196	142		4	8	70	0				232				84				22	10	4	8	0				0			
УП.02	Учебная практика	6		180		0	180	0	0	180			0	0			0	0				108				72				0				0			
ПП.02	Производственная практика	6		144		0	144	0	0	144			0	0			0	0				0				144				0				0			
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		**6**	**418**	**10**	**216**	**406**	**132**	**84**	**180**	**4**	**8**	**0**	**0**			**0**	**0**				**92**				**304**	**10**	**4**	**8**	**0**				**0**			
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд,			48		48	48	36	12	0			0	0			0	0				48								0				0			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			178	10	168	178	96	72	0			0	0			0	0				44				124	10			0				0			
УП.03	Учебная практика	6		72		0	72	0	0	72			0	0			0	0				0				72				0				0			
ПП.03	Производственная практика	6		108		0	108	0	0	108			0	0			0	0				0				108				0				0			
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного**		**7**	**510**	**16**	**216**	**422**	**116**	**100**	**252**	**5**	**8**	**0**	**0**			**0**	**0**				**0**				**132**	**0**			**336**	**16**	**5**	**8**	**0**			
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд			48		48	30	30	18	0			0	0			0	0				0				48				0				0			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд,			197	16	168	140	86	82	0	5	8	0	0			0	0				0				48				120	16	5	8	0			
УП.04	Учебная практика	7		108		0	108	0	0	108			0	0			0	0				0				36				72				0			
ПП.04	Производственная практика	7		144		0	144	0	0	144			0	0			0	0				0				0				144				0			
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**		**8**	**766**	**10**	**336**	**686**	**206**	**130**	**396**	**4**	**8**	**0**	**0**			**0**	**0**				**0**				**66**				**102**	**0**			**564**	**10**	**4**	**8**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к			48		48	30	36	12	0			0	0			0	0				0				48								0			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к			310	10	288	260	170	118	0	4	8	0	0			0	0				0				18				102				168	10	4	8
УП.05	Учебная практика	8		144		0	144	0	0	144			0	0			0	0				0				0				0				144			
ПП.05	Производственная практика	8		252		0	252	0	0	252			0	0			0	0				0				0				0				252			
СР.00	**ВСЕГО по циклам**			**5832**	**80**	**4096**	**3738**	**2158**	**1938**	**1404**	**126**	**126**	**612**	**828**	**26**	**10**	**612**	**792**	**0**	**50**	**22**	**558**	**18**	**13**	**23**	**806**	**22**	**12**	**24**	**556**	**20**	**13**	**23**	**736**	**20**	**12**	**24**
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**			**72**	**0**	**0**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	0					**0**				**0**								72							
	Объем образовательной программы	**25**	**13**	**5904**	**80**	**4096**	**3738**	**2158**	**1938**	**1404**	**126**	**126**	**612**	**828**	**36**		**612**	**792**		**72**		**576**		**36**		**828**		**36**		**576**		**36**		**756**		**36**	

Государственная итоговая аттестация
проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы
в виде демонстрационного экзамена (15.06-28.06)

Всего	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
Дисциплин и МДК	612	792	576	756	324	396	360	360
Учебной практики	0	36	36	36	108	180	72	144
Производственной практики	0	0	0	0	144	252	144	252
Экзаменов	0	2	0	3	2	2	2	2
Зачетов	0	1	4	5	2	5	3	5