



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГПОУ ЯО Гаврилов-Ямского  
политехнического колледжа

И.Н. Чидалева

« 30 » августа 2021 г.

## РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессионального образовательного учреждения  
ГПОУ ЯО Гаврилов-Ямский политехнический колледж  
по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Код и уровень квалификации по профессиям ОК 016 94 (для учреждений НПО)

Повар	код 16675	уровень квалификации – 3-4 разряд
Кондитер	код 12901	уровень квалификации – 3 разряд

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения 3 года 10 мес.

Исходный уровень образования – основное общее образование

## 2. План учебного процесса (основная профессиональная образовательная программа СПО)

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в академических часах					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам							
			ВСЕГО	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			самостоятельная работа	Первый курс		Второй курс		Третий курс		Четвертый курс	
				Занятия по дисциплинам и МДК				1сем.	2сем.	3сем.	4сем.	5сем.	6сем.	7сем.	8сем.
				Всего по дисциплинам/МДК	В том числе, лабораторные и практические занятия	Практики		17нед	23нед	17нед	23нед	17нед	23нед	17нед	22нед
<b>ОО.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл (универсальный профиль)</b>		<b>2088</b>	<b>2052</b>	<b>293</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>315</b>	<b>365</b>	<b>333</b>	<b>377</b>	<b>419</b>	<b>243</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ОУП</b>	<b>Обязательные учебные предметы</b>	<b>7дз/2э</b>	<b>1263</b>	<b>1263</b>	<b>199</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>203</b>	<b>189</b>	<b>227</b>	<b>264</b>	<b>221</b>	<b>159</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУП.01	Русский язык	////Э	132	<b>132</b>				17	22	17	22	34	20		
ОУП.02	Литература	////ДЗ	189	<b>189</b>				34	32	34	26	32	31		
ОУП.03	Родная литература	////ДЗ	36	<b>36</b>								18	18		
ОУП.04	Иностранный язык	////ДЗ	171	<b>171</b>						34	42	51	44		
ОУП.05	История	///ДЗ	171	<b>171</b>				51	42	34	44				
ОУП.06	Математика	////Э	285	<b>285</b>				51	53	34	51	50	46		
ОУП.07	Физическая культура	///ДЗ	171	<b>171</b>	163			50	40	38	43				
ОУП.08	Основы безопасности жизнедеятельности	///ДЗ	72	<b>72</b>	36					36	36				
ОУП.09	Астрономия	////ДЗ	36	<b>36</b>								36			

ДУП	Дополнительные учебные предметы и курсы по выбору	7дз/2э	717	717	58	0	36	112	146	94	83	198	84	0	0
ДУП.01	Обществознание	/ДЗ	285	285						58	53	138	36		
	Обществознание	///ДЗ	96	96						58	38				
	Экономика	////Э	89	89							15	74			
	Право	////Э	100	100	25		36					64	36	0	0
ДУП.02	Информатика	/ДЗ	108	108				56	52						
ДУП.03	Естествознание		216	216				38	76	36	30	36	0		
	Физика	//ДЗ	84	84	8			38	46						
	Химия	///ДЗ	66	66	4				30	36					
	Биология	////ДЗ	66	66	3						30	36			
ДУП.04	Экологические основы природопользования	////ДЗ	72	72								24	48		
ДУП.05	Основы финансовой грамотности	////З	36	36	18			18	18						
ИП.00	Индивидуальный проект		108	72	36		36		30	12	30				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		446	404	199	0	42	64	114	30	28	32	104	32	0
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	/ДЗ	64	58	12		6	32	26						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	/ДЗ	54	48	18		6		48						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	////ДЗ	64	58	25		6			30	28				

ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	////ДЗ	36	32	16		4						32		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	/ДЗ	44	40	12		4		40						
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	36	32	12		4	32							
ОП.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности	////ДЗ	36	32	32		4							32	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	////ДЗ	36	32	16		4					32			
ОП.10	Физическая культура	////ДЗ	40	40	36								40		
ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда	////ДЗ	36	32	20		4						32		
<b>ПП.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>3070</b>	<b>1008</b>	<b>424</b>	<b>1944</b>	<b>118</b>	<b>230</b>	<b>334</b>	<b>250</b>	<b>404</b>	<b>158</b>	<b>416</b>	<b>458</b>	<b>702</b>
<i>ПМ.01</i>	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>		514	160	80	336	18	230	266	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	70	64	32		6	64							

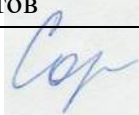
МДК.01. 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	/Э	<b>108</b>	<b>96</b>	48		12	70	26						
УП.01.	Учебная практика	/ДЗ	<b>156</b>			<b>156</b>		96	60						
ПП.01	Производственная практика	ДЭ	<b>180</b>			<b>180</b>			180						
<i>ПМ.02</i>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>		754	254	78	468	32	0	68	250	404	0	0	0	0
МДК.02. 01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	/ДЗ	<b>78</b>	<b>68</b>	30		10		68						
МДК.02. 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	///Э	<b>208</b>	<b>186</b>	48		22			130	56				
УП.02	Учебная практика	///ДЗ	<b>216</b>			216				120	96				
ПП.02	Производственная практика	/ДЭ	<b>252</b>			252					252				

<i>ПМ.03</i>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>		<b>594</b>	<b>172</b>	<b>66</b>	<b>402</b>	<b>20</b>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>158</i>	<i>416</i>	<i>0</i>	<i>0</i>
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	////ДЗ	<b>76</b>	<b>68</b>	20		8					68			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	////Э	<b>116</b>	<b>104</b>	46		12					30	74		
УП.03	Учебная практика	////ДЗ	<b>186</b>			186						60	126		
ПП.03	Производственная практика	////ДЭ	<b>216</b>			216							216		
<i>ПМ.04</i>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>		<b>442</b>	<b>154</b>	<b>80</b>	<b>270</b>	<b>18</b>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>424</i>	<i>0</i>



МДК.05. 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	/////Э	220	198	100		22								198
УП.05	Учебная практика	/////ДЗ	252				252								252
ПП.05	Производственная практика	/////Д Э	216				216								216
<i>ПМ.06</i>	<i>Подготовка к демонстрационному экзамену по стандартам WorldSkills</i>		108	32	0	72	4	0	0	0	0	0	0	104	0
МДК.06. 01	Требования к демонстрационному экзамену	/////ДЗ	36	32			4							32	
УП.05	Учебная практика	/////ДЗ	72				72							72	
	<b>ИТОГО</b>		<b>5712</b>	<b>3496</b>	<b>916</b>	<b>2016</b>	<b>236</b>	<b>609</b>	<b>813</b>	<b>613</b>	<b>809</b>	<b>609</b>	<b>763</b>	<b>594</b>	<b>702</b>
ПА	Промежуточная аттестация		78	78					12		12		30	12	12
ГИА	Государственная итоговая аттестация		72	72											72
	Консультации		42	42					6		6		18	6	6
	<b>ИТОГО</b>		<b>5904</b>	<b>3688</b>	<b>916</b>	<b>2016</b>	<b>236</b>	<b>609</b>	<b>831</b>	<b>613</b>	<b>827</b>	<b>609</b>	<b>811</b>	<b>612</b>	<b>792</b>
<b>Государственная (итоговая) аттестация</b> Выпускная квалификационная работа Демонстрационный экзамен			Дисциплин и МДК				<b>Всего</b>	12	13	11	12	13	11	5	1
			Учебной практики					96	60	120	96	60	126	126	252
			Производственной практики					0	180	0	252	0	216	144	216
			экзаменов						1		1	1	3	1	1
			Дифф. зачетов					2	6	2	6	5	7	3	
			зачетов										1		

Заместитель директора по УПР



Т.Л. Созинова