



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 1 год 10 мес.

Исходный уровень образования – среднее 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 | |
| | | | | Занятия по дисциплинам и МДК | | | | 1 сем. | 2 сем. | 3 сем. | 4 сем. |
| | | | | Всего по дисциплинам/МДК | В том числе, лабораторные и практические занятия | Практики | | 17 нед | 22 нед | 17 нед | 22 нед |
| | Всего часов | | 2946 | 1540 | 585 | 1260 | 158 | 610 | 802 | 600 | 798 |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | | 446 | 404 | 199 | 0 | 42 | 64 | 114 | 98 | 132 |
| 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 | | | 36 | |

| | | | | | | | | | | | |
|---------------|--|-----|-------------|-------------|------------|-------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| 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 |
| ПП.00 | Профессиональный цикл | | 2404 | 1040 | 386 | 1260 | 116 | 546 | 652 | 490 | 618 |
| <i>ПМ.01</i> | <i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i> | | 322 | 160 | 80 | 144 | 18 | 170 | 134 | 0 | 0 |
| МДК.01.0 1 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | ДЗ | 70 | 64 | 32 | | 6 | 64 | | | |
| МДК.01.0 2 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | Э | 108 | 96 | 48 | | 12 | 70 | 26 | | |
| УП.01. | Учебная практика | ДЗ | 72 | | | 72 | | 36 | 36 | | |
| ПП.01 | Производственная практика | ДЭ | 72 | | | 72 | | | 72 | | |
| <i>ПМ.02</i> | <i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i> | | 646 | 254 | 78 | 360 | 32 | 202 | 412 | 0 | 0 |
| МДК.02.0 1 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | ДЗ | 78 | 68 | 30 | | 10 | | 68 | | |

| | | | | | | | | | | | |
|---------------|--|-------|-----|-----|----|-----|----|-----|-----|-----|---|
| МДК.02.0 2 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | //Э | 208 | 186 | 48 | | 22 | 130 | 56 | | |
| УП.02 | Учебная практика | ///ДЗ | 144 | | | 144 | | 72 | 72 | | |
| ПП.02 | Производственная практика | /ДЭ | 216 | | | 216 | | | 216 | | |
| <i>ПМ.03</i> | <i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i> | | 408 | 172 | 56 | 216 | 20 | 174 | 106 | 108 | 0 |
| МДК.03.0 1 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | /ДЗ | 76 | 68 | 10 | | 8 | 68 | | | |
| МДК.03.0 2 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | /Э | 116 | 104 | 46 | | 12 | 70 | 34 | | |
| УП.03 | Учебная практика | /ДЗ | 108 | | | 108 | | 36 | 72 | | |
| ПП.03 | Производственная практика | ///ДЭ | 108 | | | 108 | | | | 108 | |
| <i>ПМ.04</i> | <i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i> | | 316 | 154 | 80 | 144 | 18 | 0 | 0 | 316 | 0 |

| | | | | | | | | | | | |
|---------------|---|-------|-----|-----|----|-----|----|---|---|-----|-----|
| МДК.04.0 1 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | //ДЗ | 70 | 64 | 20 | | 6 | | | 70 | |
| МДК.04.0 2 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | //Э | 102 | 90 | 60 | | 12 | | | 102 | |
| УП.04. | Учебная практика | //ДЗ | 72 | | | 72 | | | | 72 | |
| ПП.04 | Производственная практика | ///ДЭ | 72 | | | 72 | | | | 72 | |
| <i>ПМ.05</i> | <i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i> | | 646 | 270 | 92 | 360 | 28 | 0 | 0 | 0 | 618 |
| МДК.05.0 1 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | //ДЗ | 78 | 70 | 10 | | 8 | | | | 70 |
| МДК.05.0 2 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | ///Э | 220 | 200 | 82 | | 20 | | | | 200 |
| УП.05 | Учебная практика | ///ДЗ | 132 | | | 144 | | | | | 132 |
| ПП.05 | Производственная практика | ///ДЭ | 216 | | | 216 | | | | | 216 |
| <i>ПМ.06</i> | <i>Подготовка к демонстрационному экзамену по стандартам WorldSkills</i> | | 66 | 30 | 0 | 36 | 0 | 0 | 0 | 66 | 0 |

| | | | | | | | | | | | |
|--|---|---------|-------------|---------------------------|-------------|-------------|--------------|------------|------------|------------|------------|
| МДК.06.0 1 | Требования к демонстрационному экзамену | /////ДЗ | 30 | 30 | | | 0 | | | 30 | |
| УП.05 | Учебная практика | /////ДЗ | 36 | | | | 36 | | | 36 | |
| | ИТОГО | | 2850 | 1444 | 585 | 1260 | 158 | 610 | 766 | 588 | 750 |
| ПА | Промежуточная аттестация | | 60 | 60 | | | | | 36 | 12 | 12 |
| ГИА | Государственная итоговая аттестация | | 36 | 36 | | | | | | | 36 |
| | ИТОГО | | | 2946 | 1540 | 585 | 1260 | 158 | 610 | 802 | 600 |
| Государственная (итоговая) аттестация Демонстрационный экзамен | | | | Дисциплин и МДК | | | Всего | 9 | 9 | 5 | 1 |
| | | | | Учебной практики | | | | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | | | | Производственной практики | | | | | | 2 | |
| | | | | экзаменов | | | | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | | | | Дифф. зачетов | | | | 6 | 6 | 7 | 3 |
| | | | | зачетов | | | | | | | |

Заместитель директора по УПР



Т.Л. Созинова