



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОУ ЯО Гаврилов-Ямского
политехнического колледжа

И.Н. Чидалева

« 30 » августа 2022 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	

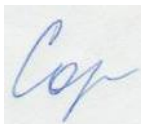
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	36	32	16		4			32	
ОП.10	Физическая культура	/ДЗ	40	40	36						40
ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда	/ДЗ	36	32	20		4				32
ПП.00	Профессиональный цикл		2404	1040	386	1260	116	546	652	490	618
<i>ПМ.01</i>	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов 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		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		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	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		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				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							
Демонстрационный экзамен											

Заместитель директора по УПР



Т.Л. Созинова