



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОУ ЯО Гаврилов-Ямского
политехнического колледжа

И.Н. Чидалева

« 30 » августа 2017 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				1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
				Всего по дисциплинам/МДК	В том числе, лабораторные и практические занятия	Практики		17 нед	22 нед	17 нед	22 нед	17 нед	22 нед	17 нед	22 нед
	Всего часов		5724	3726	2316	2183	162	614	828	614	828	609	825	582	824
О.00	Общеобразовательный цикл		2052	2052	1689	347	0	316	330	332	342	419	313	0	0
ОБД	Базовые предметы	12дз/1э	1455	1455	1245	210	0	204	220	260	245	302	224	0	0
ОДБ.01	Русский язык	////Э	171	171	171			34	22	34	22	34	25		
ОДБ.02	Литература	////ДЗ	195	195	195			34	40	34	38	34	15		
ОДБ.03	Иностранный язык	////ДЗ	156	156	156					34	44	34	44		
ОДБ.04	История	////ДЗ	234	234	234			34	44	34	44	34	44		
ОДБ.05	Обществознание	////ДЗ	88	88	88							48	40		
ОДБ.06	Естествознание:		195	195											
ОДБ.06.01	Физика	//ДЗ	94	94	86	8		34	30	30					
ОДБ.06.02	Химия	///ДЗ	47	47	47					24	23				
ОДБ.06.03	Биология	////ДЗ	54	54	51	3						24	30		
ОДБ.06	Астрономия	///ДЗ	35	35	35							35			
ОДБ.07	География	/ДЗ	78	78	78			34	44						

ОДБ.08	Экология	////ДЗ	60	60	60							34	26		
ОДБ.09	Физическая культура	////ДЗ	171	171	8	163		34	40	34	38	25			
ОДБ.10	ОБЖ	///ДЗ	72	72	36	36				36	36				
	Профильные предметы	2дз/2э	597	597	444	137	0	112	110	72	97	117	89	0	0
ОДБ.14	Математика	////Э	295	295	295			56	58	38	53	44	46		
ОДБ.15	Информатика	/ДЗ	108	108	32	60		56	52						
ОДБ.17	Право	////Э	100	100	75	25				34	44	22			
ОДБ.18	Экономика	////Э	94	94	42	52						51	43		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		446	404	203	0	42	66	132	0	0	36	176	36	0
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	/ДЗ	64	58	12		6	30	34						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	/ДЗ	54	48	18		6		54						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	////ДЗ	64	58	25		6						64		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	////ДЗ	36	32	16		4						36		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	/ДЗ	44	40	12		4		44						
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	36	32	12		4	36							

ОП.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности	/////ДЗ	36	32	36		4							36	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	///ДЗ	36	32	16		4					36			
ОП.10	Физическая культура	/////ДЗ	40	40	36								40		
ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда	/////ДЗ	36	32	20		4						36		
ПП.00	Профессиональный цикл		2974	1018	424	1836	120	232	342	282	462	130	276	522	728
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		502	160	80	324	18	232	270	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	70	64	32		6	70							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	/Э	108	96	48		12	60	48						
УП.01.	Учебная практика	/ДЗ	144			144		102	42						

ПП.01	Производственная практика	ДЭ	180			180			180						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		676	248	78	396	32	0	72	282	322	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	/ДЗ	72	62	30		10		72						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	/Э	208	186	48		22			174	34				
УП.02	Учебная практика	/ДЗ	144			144				108	36				
ПП.02	Производственная практика	/ДЭ	252			252					252				

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		724	262	120	432	30	0	0	0	0	0	0	140	584
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	//////ДЗ	72	64	20		8							72	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	//////Э	220	198	100		22							44	176
УП.05	Учебная практика	//////ДЗ	216			216								24	192
ПП.05	Производственная практика	///ДЭ	216			216									216
	ИТОГО		5472	3474	2316	2183	162	614	804	614	804	585	765	558	728
ПА	Промежуточная аттестация		180	180					24		24	24	60	24	24
ГИА	Государственная итоговая аттестация		72	72											72
Консультации на учебную группу по 100 часов в год			Дисциплин и МДК				Всего	12	13	11	12	14	13	5	1
			Учебной практики					1	1	1	1	1	1	1	1

Государственная (итоговая) аттестация

Выпускная квалификационная работа

Демонстрационный экзамен

Производственной практики
экзаменов
Дифф. зачетов
зачетов

	1		1		1		2
	1		1	1	3	1	1
2	6	1	3	3	10	3	

Заместитель директора по УПР



Т.Л. Созинова