



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 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		2808	1420	589	1224	164	630	818	592	768
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		446	400	203	0	46	66	196	72	112
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	Иностраный 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	36	36		4				40

ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда	///ДЗ	36	32	20		4				36
ПП.00	Профессиональный цикл		2362	1020	386	1224	118	564	622	520	656
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		322	160	80	144	18	166	156	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	72			72		36	36		
ПП.01	Производственная практика	ДЭ	72			72			72		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		676	248	78	396	32	0	36	388	252
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	///ДЗ	72	62	30		10		36	36	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	//Э	208	186	48		22			208	
УП.02	Учебная практика	///ДЗ	144			144				144	
ПП.02	Производственная практика	/ДЭ	252			252					252
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного		366	166	56	180	20	0	262	0	104

	ассортимент										
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	///ДЗ	80	72	10		8				80
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	///Э	106	94	46		12		82		24
УП.03	Учебная практика	//З	72			72			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		346	182	80	144	20	130	0	132	84
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	70	64	20		6	70			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	//Э	132	118	60		14	60		72	
УП.04.	Учебная практика	///ДЗ	72			72				60	12
ПП.04	Производственная практика	///ДЭ	72			72					72
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		652	264	92	360	28	268	168	0	216
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации	ДЗ	72	64	10		8	72			

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий											
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	/Э	220	200	82		20	178	42			
УП.05	Учебная практика	/ДЗ	144			144		18	126			
ПП.05	Производственная практика	///ДЭ	216			216					216	
	ИТОГО		2916	1528	589	1224	164	630	842	616	828	
ПА	Промежуточная аттестация		72	72					24	24	24	
ГИА	Государственная итоговая аттестация		36	36							36	
Консультации на учебную группу по 100 часов в год Государственная (итоговая) аттестация Выпускная квалификационная работа Демонстрационный экзамен						Дисциплин и МДК		Всего	8	8	5	5
						Учебной практики			2	3	2	2
						Производственной практики				2		3
						экзаменов				1	2	1
						Дифф. зачетов			4	3	3	4
						зачетов						

Заместитель директора по УПР



Т.Л. Созинова