



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОУ ЯО Гаврилов-Ямского
политехнического колледжа

И.Н. Чидалева

« 30 » августа 2019 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		17нед	22нед	17нед	22нед	17нед	22нед	17нед	22нед
	Всего часов		5748	3726	2011	2135	162	613	831	623	824	610	817	590	816
	Общеобразовательный цикл		2076	2052	1384	299	0	317	331	343	360	416	285	0	0
ОУД	Общие учебные дисциплины	7дз/2э	1263	1263	1028	199	0	203	189	263	264	203	141	0	0
ОУД.01	Русский язык	////Э	114	114	114			17	22	17	22	17	19		
ОУД.02	Литература	////ДЗ	171	171	171			34	32	34	26	31	14		
ОУД.03	Родной язык	//ДЗ	36	36	36					36					
ОУД.04	Родная литература	////ДЗ	36	36	36							18	18		
ОУД.05	Иностранный язык	////ДЗ	171	171	171					34	42	51	44		
ОУД.06	История	///ДЗ	171	171	171			51	42	34	44				
ОУД.07	Математика	////Э	285	285	285			51	53	34	51	50	46		
ОУД.08	Физическая культура	///ДЗ	171	171	8	163		50	40	38	43				
ОУД.09	Основы безопасности жизнедеятельности	///ДЗ	72	72	36	36				36	36				

ОУД.10	Астрономия	////ДЗ	36	36								36			
	По выбору из обязательных предметных областей	7дз/2э	681	681	320	40	0	114	118	80	96	201	72	0	0
ОУД.10	География	/ДЗ	72	72	72			36	36						
ОУД.11	Обществознание		284	284											
	Обществознание	////ДЗ	96	96						48	48				
	Экономика	////Э	89	89								51	38		
	Право	////Э	100	100	75	25	0					66	34	0	0
ОУД.12	Информатика	/ДЗ	108	108				56	52						
ОУД.13	Естествознание		180	180											
	Физика	//ДЗ	84	84	84	8		22	30	32					
	Химия	////ДЗ	48	48	44	4					48				
	Биология	////ДЗ	48	48	45	3						48			
ОУД.14	Экология	////ДЗ	36	36								36			
	Дополнительные учебные дисциплины		132	108	36	60	0	0	24	0	0	12	72	0	0
ОУД.15	Основы финансовой грамотности	////З	36	36	12	12							36		
ОУД.16	Индивидуальный проект		96	72	24	48			24			12	36		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		446	404	203	0	42	76	122	0	0	100	112	36	0
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	/ДЗ	64	58	12		6	40	24						
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	220	354	280	440	70	360	530	720
<i>ПМ.01</i>	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>		502	160	80	324	18	220	282	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		90	54						
ПП.01	Производственная практика	ДЭ	180			180			180						
<i>ПМ.02</i>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>		676	248	78	396	32	0	72	280	324	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						

Выпускная квалификационная работа Демонстрационный экзамен	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