



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 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				1сем	2сем	3сем	4сем
				Всего по дисциплинам/МДК	В том числе, лабораторные и практические занятия	Практики		17нед	22нед	17нед	22нед
Всего часов			2916	1528	589	1224	164	618	838	622	834
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		446	400	203	0	46	212	234	0	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	36	36		4		40		
ОП.11	Эффективное поведение на рынке	/ДЗ	36	32	20		4		36		

	труда										
ПП.00	Профессиональный цикл		2362	1020	386	1224	118	406	580	598	774
<i>ПМ.01</i>	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>		322	160	80	144	18	250	72	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	108			
УП.01.	Учебная практика	ДЗ	72			72		72			
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>		676	248	78	396	32	156	142	66	318
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	84	100	30	
УП.02	Учебная практика	///ДЗ	144			144			42	36	66
ПП.02	Производственная практика	/ДЭ	252			252					252
<i>ПМ.03</i>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>		366	166	56	180	20	0	366	0	0

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		106		
УП.03	Учебная практика	/ДЗ	72			72			72		
ПП.03	Производственная практика	//ДЭ	108			108			108		
ПМ.04	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>		346	182	80	144	20	0	0	276	72
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	//ДЗ	70	64	20		6			72	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	//Э	132	118	60		14			132	
УП.04.	Учебная практика	//ДЗ	72			72				72	
ПП.04	Производственная практика	///ДЭ	72			72					72
ПМ.05	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>		652	264	92	360	28	0	0	256	384
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	//ДЗ	72	64	10		8			72	

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	///Э	220	200	82		20			172	36	
УП.05	Учебная практика	///ДЗ	144			144				12	132	
ПП.05	Производственная практика	///ДЭ	216			216					216	
	ИТОГО		2808	1420	589	1224	164	618	814	598	774	
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	9	9	5	1
						Учебной практики			2	2	2	2
						Производственной практики					2	3
						экзаменов			1	1	1	1
						Дифф. зачетов			6	7	3	
						зачетов						

Заместитель директора по УПР



Т.Л. Созинова