УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОАУ ЯО Любимского аграрно-политехнического колледжа

штов [А.В. Дмитриев

2019 г.

700

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ГПОАУ ЯО Любимского аграрно-политехнического колледжа основной профессиональной образовательной программы по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Код и уровень квалификации по профессиям ОК О16 94 Повар 16675- 3-4 разряд; Кондитер 12901-3 разряд Форма обучения — очная Нормативный срок обучения 3 года 10 мес. Исходный уровень образования — основное общее образование

Учебный график

ГПОАУ ЯО Любимского аграрно-политехнического колледжа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения очная Нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

1. График учебного процесса

1	ce	RTH	брі	Ь	(окта	ябр	Ъ		НОЯ	ібрі	Ь		де	каб	рь		5	янв	арь	,	ф	евр	эал	Ь		M	ıap	Т		a	пре	ель			ма	й			И	юн	Ь			ин	ЭЛЬ		г	ιвг	уст	
Kvmc	1.7	7 7	15.71	22.75	70.5	12 10		77.7	0.0	7.01	17 72	00 70	1 7	0 17	15_21	22-28	79-7	111	12_18	10 <u>.</u> 25	16.1	7.8	0.15	16.22	73_1	2-8	0.15	16.22	72_70	30-5	6-17	13_10	20.00	27.2	4-10	11.17	18.21	75-21	1_7	8.14	15_21	22.78	70.F	6-12	12 10	20-06	77.7	2.0	10-16	17.72	74-21
1 7	ГТ	T	Т	T	T	T	Т	Т	T II	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	T Π	Т П	К	К	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	К	К	К	К	К	К	К	К	К
2 1	Г Т П П	Т П	Т П	Т Т П П	Т П	Т П	Т П	Т П	T II	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	ТП	Т П	К	К	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	P	P	P	P	P	P	P	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
3 7	Г Т П П	Т П	Т I П	Т I П	Т П	ТП	Т П	Т П	T II	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	К	К	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	P	P	P	P	P	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
4 1	Г Т П П	Т I П	Т I П	T I	Т I П	T Π	T П	Т I П	T II	Т [П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	К	К	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	Т П	P	P	P	P	P	P	P	P	Э	Э	ΓI A	N									

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по	Учебная	Производственная	Промежуточная	Государственная	Каникулы	Всего (по
	дисциплинам и	практика	практика	аттестация	(итоговая)		курсам)
	междисциплинарным				аттестация		
	курсам						
1 курс	32	9	0	0	0	11	52
2 курс	27	5	7	2	0	11	52
3 курс	25	9	5	2	0	11	52
4 курс	18	11	8	2	2	2	43
ИТОГО	102	34	20	6	2	35	199

					Учебн	ая нагрузка об	учающих	ся (час	.)					чебноі страм (
					Bo	взаимодейств	ии с преп	одавате	лем		Ιĸ	урс	II B	урс	III I	сурс	IV I	курс
					Нагрудка	на дисциплинь	ти МПИ				1	2	3	4	5	6	7	8
					тагрузка	на дисциплинь	и мдк				сем	сем	сем	сем	сем	сем	сем	сем
		Ħ									17	24	17	24	17	24	17	24
		Ę	ЗКИ	Ta				йи			нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	самостоятельная учебная работа	всего учебных занятий	Теоретическое обучение	лабораторных и практических занятий	По практике производственной учебной	Консультации	Промежуточная аттестация								
1	2	3	4	5	6	7	8	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	Общеобразовательный цикл		2052	0	2052	1210	842				310	396	268	350	252	211	121	144
	Базовые																	
ОДБ.00	общеобразовательные		1673	0	1673	941	732				210	302	196	237	252	211	121	144
	дисциплины																	
ОДБ.01	Русский язык	Э/6	114	0	114	67	47						18	32	32	32		
ОДБ.02	Литература	Д3/6	171	0	171	124	47						38	48	38	47		
ОДБ.03	Иностранный язык	Д3/5	171	0	171	1	170				32	32	34	34	39			
ОДБ.04	История	Д3/5	171	0	171	130	41				32	32	34	34	39			
ОДБ.05	Обществознание (вкл. Экономику и Право)	Д3/8	171	0	171	163	8								38	48	38	47
ОДБ.06	Математика	Э/6	228	0	228	118	110				34	48	34	42	34	36		
	Физика	Д3/8	108	0	108	68	40										51	57
ОДБ.08	Физическая культура	Д3/4	171	0	171	14	157				42	44	38	47				
ОДБ.09	ОБЖ	Д3/2	72	0	72	47	25				34	38						
ОДБ.10	Астрономия	Д3/1	36	0	36	30	6				36							
ОДБ.11	География	Д3/2	72	0	72	56	16					72						
ОДБ.12	Экология	Д3/8	72	0	72	44	28										32	40

ОДБ.13	Основы финансовой грамотности	Д3/2	36	0	36	31	5			36						
ОДБ.14	Индивидуальное проектирование	Д3/6	80	0	80	48	32						32	48		
ОДП.00	Профильные общеобразовательные дисциплины		379	0	379	269	110		100	94	72	113	0	0	0	0
ОДП.10	Химия	Д3/4	171	0	171	145	26		42	44	38	47				
ОДП.11	Информатика и ИКТ	Д3/2	108	0	108	49	59		58	50						
ОДП.12	Биология	3 /4	100	0	100	75	25				34	66				
П.00	Профессиональный цикл		1422	20	1402	822	580		266	144	200	110	176	211	197	98
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		510	20	490	255	235		196	0	114	0	42	36	102	0
ОПД.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Д3/1	46	0	46	31	15		46							
ОПД.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Д3/1	68	0	68	41	27		68							
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Д3/1	40	0	40	27	13		40							
ОПД.04	Основы калькуляции и учета	Д3/1	42	0	42	24	18		42							
ОПД.05	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Д3/5	46	4	42	32	10						42			
ОПД.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Д3/6	46	10	36	0	36							36		
ОПД.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Д3/3	42	0	42	17	25				42					
ОПД.08	Охрана труда	Д3/3	36	0	36	26	10				36					
ОПД.09	Основы предпринимательской деятельности	Д3/7	72	6	66	18	48								66	
ОПД.10	Безопасность жизнедеятельности	Д3/3	36	0	36	26	10				36					
ОПД.11	Эффективное поведение на рынке труда	Д3/7	36	0	36	13	23								36	
ПМ.00	Профессиональные модули		872	0	872	565	307		70	144	86	110	114	155	95	98

ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Эк/4	122	0	122	69	53			70	52	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ/2	36	0	36	18	18			36							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Д3/2	86	0	86	51	35			34	52						
УП.01	Учебная практика				144			144		36	108						
ПП.01	Производственная практика				72			72					72				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Эк/4	212	0	212	124	88			0	92	50	70	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		36	0	36	20	16				36						
МДК.02.02	Процессы приготовления к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Д3/4	176	0	176	104	72				56	50	70				
УП.02	Учебная практика				360			360			180	144	36				
ПП.02	Производственная практика				180			180					180				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Эк/6	172	0	172	118	54			0	0	36	40	48	48	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Д3/6	36	0	36	26	10					36					

МДК.03.02	Процессы приготовления к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		136	0	136	92	44						40	48	48		
УП.03	Учебная практика				252			252						144	108		
ПП.03	Производственная практика				180			180							180		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Эк/8	158	0	158	120	38			0	0	0	0	66	35	27	30
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		36	0	36	28	8							36			
МДК.04.02	Процессы приготовления к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Д3/8	122	0	122	92	30							30	35	27	30
УП.04	Учебная практика				216			216						36	36	108	36
ПП.04	Производственная практика				108			108									108
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Эк/8	208	0	208	134	74			0	0	0	0	0	72	68	68
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	па/о	36	0	36	22	14								36		
МДК.05.02	Процессы приготовления к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Д3/8	172	0	172	112	60								36	68	68
УП.05	Учебная практика				252			252								180	72
ПП.05	Производственная практика				180			180									180
	Физическая культура	Д3/6	40	0	40	2	38							20	20		
ИТОГО без	ОД		1402	20	1402	822	580			266	144	200	110	176	211	197	98
Самостояте	ельная работа		20	20	0									4	10	6	
Учебная и г	производственная практики		1944		1944			1944		36	288	144	288	180	324	288	396
Всего с ОД	_		5418							612	828	612	748	612	756	612	638
Консультан	ции		198		198				198				48		42		108

Промежуто	очная аттестация		216	216			216				72		72		72
ГИА	Государственная итоговая аттестация		72	72											72
					дисциплин и МДК										
Консульта	ции на учебную группу: венная (итоговая) аттестация	часов			учебной практики			36	288	144	36	180	144	288	108
	е демонстрационного экзамена: 72	часа			производств. Практики			0	0	0	252	0	180	0	288
					экзаменов			0	0	0	3	0	3	0	2
				сего	дифф. Зачетов			5	5	3	3	3	5	2	5
				B	зачетов			0	0	0	0	0	0	0	0
	ИТОГО							612	828	612	868	612	870	612	890