

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОАУ ЯО Любимского
аграрно-политехнического колледжа



А.В. Дмитриев

« 10 » 2019 г.

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 016 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

| Курс | сентябрь | | | | | октябрь | | | | | ноябрь | | | | | декабрь | | | | | январь | | | | | февраль | | | | | март | | | | | апрель | | | | | май | | | | | июнь | | | | | июль | | | | | август | | | | |
|------|----------|------|-------|-------|------|---------|-------|-------|------|-----|--------|-------|-------|-----|------|---------|-------|------|------|-------|--------|------|-----|------|-------|---------|------|------|-------|-------|------|------|-------|-------|-------|--------|------|-------|-------|------|------|-------|-------|------|-----|-------|-------|-------|---|---|------|--|--|--|--|--------|--|--|--|--|
| | 1.7 | 8.14 | 15.21 | 22.28 | 29.5 | 6.12 | 13.19 | 20.26 | 27.3 | 3.9 | 10.16 | 17.23 | 24.30 | 1.7 | 8.14 | 15.21 | 22.28 | 29.4 | 5.11 | 12.18 | 19.25 | 26.1 | 2.8 | 9.15 | 16.22 | 23.29 | 30.5 | 6.12 | 13.19 | 20.26 | 27.3 | 4.10 | 11.17 | 18.24 | 25.31 | 1.7 | 8.14 | 15.21 | 22.28 | 29.5 | 6.12 | 13.19 | 20.26 | 27.3 | 3.9 | 10.16 | 17.23 | 24.31 | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | | | | | | | | | | |
| 2 | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | | | | | | | | | | |
| 3 | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | | | | | | | | | | |
| 4 | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | | | | | | | | | | |

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

| Курсы | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная практика | Промежуточная аттестация | Государственная (итоговая) аттестация | Каникулы | Всего (по 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 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------|---------------------------------------------------------------|------|-------------|-----------|-------------|------------|------------|--|--|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|-----------|----------|
| ОДБ.13 | Основы финансовой грамотности | ДЗ/2 | 36 | 0 | 36 | 31 | 5 | | | | 36 | | | | | | | |
| ОДБ.14 | Индивидуальное проектирование | ДЗ/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 | ДЗ/4 | 171 | 0 | 171 | 145 | 26 | | | 42 | 44 | 38 | 47 | | | | | |
| ОДП.11 | Информатика и ИКТ | ДЗ/2 | 108 | 0 | 108 | 49 | 59 | | | 58 | 50 | | | | | | | |
| ОДП.12 | Биология | Э/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 | ДЗ/1 | 46 | 0 | 46 | 31 | 15 | | | 46 | | | | | | | | |
| ОПД.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | ДЗ/1 | 68 | 0 | 68 | 41 | 27 | | | 68 | | | | | | | | |
| ОПД.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | ДЗ/1 | 40 | 0 | 40 | 27 | 13 | | | 40 | | | | | | | | |
| ОПД.04 | Основы калькуляции и учета | ДЗ/1 | 42 | 0 | 42 | 24 | 18 | | | 42 | | | | | | | | |
| ОПД.05 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | ДЗ/5 | 46 | 4 | 42 | 32 | 10 | | | | | | | 42 | | | | |
| ОПД.06 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | ДЗ/6 | 46 | 10 | 36 | 0 | 36 | | | | | | | | 36 | | | |
| ОПД.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | ДЗ/3 | 42 | 0 | 42 | 17 | 25 | | | | | 42 | | | | | | |
| ОПД.08 | Охрана труда | ДЗ/3 | 36 | 0 | 36 | 26 | 10 | | | | | 36 | | | | | | |
| ОПД.09 | Основы предпринимательской деятельности | ДЗ/7 | 72 | 6 | 66 | 18 | 48 | | | | | | | | | 66 | | |
| ОПД.10 | Безопасность жизнедеятельности | ДЗ/3 | 36 | 0 | 36 | 26 | 10 | | | | | 36 | | | | | | |
| ОПД.11 | Эффективное поведение на рынке труда | ДЗ/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 | | 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 | ДЗ/4 | 36 | 0 | 36 | 20 | 16 | | | | | 36 | | | | | | |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 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 | ДЗ/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 | ДЗ/8 | 36 | 0 | 36 | 28 | 8 | | | | | | | 36 | | | |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | | 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 | ДЗ/8 | 36 | 0 | 36 | 22 | 14 | | | | | | | | 36 | | |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | 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 | ДЗ/6 | 40 | 0 | 40 | 2 | 38 | | | | | | | 20 | 20 | | |
| ИТОГО без ОД | | | 1402 | 20 | 1402 | 822 | 580 | | | 266 | 144 | 200 | 110 | 176 | 211 | 197 | 98 |
| Самостоятельная работа | | | 20 | 20 | 0 | | | | | | | | | 4 | 10 | 6 | |
| Учебная и 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 | |
| Консультации | | | 198 | | 198 | | | 198 | | | | | 48 | | 42 | | 108 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--|------------|--------------|-----------------------|--|--|--|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|-----------|
| Промежуточная аттестация | | | 216 | | 216 | | | | 216 | | | | 72 | | 72 | | 72 |
| ГИА | Государственная итоговая аттестация | | 72 | | 72 | | | | | | | | | | | | 72 |
| Консультации на учебную группу: _____ часов Государственная (итоговая) аттестация Выполнение демонстрационного экзамена: 72 часа | | | | Всего | дисциплин и МДК | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | учебной практики | | | | | 36 | 288 | 144 | 36 | 180 | 144 | 288 | 108 |
| | | | | | производств. Практики | | | | | 0 | 0 | 0 | 252 | 0 | 180 | 0 | 288 |
| | | | | | экзаменов | | | | | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 3 | 0 | 2 |
| | | | | | дифф. Зачетов | | | | | 5 | 5 | 3 | 3 | 3 | 5 | 2 | 5 |
| | | | | | зачетов | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ИТОГО | | | | | | | | | 612 | 828 | 612 | 868 | 612 | 870 | 612 | 890 | |