

УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного профессионального образовательного

Полное наименование образовательного учреждения

учреждения Ярославской области

Угличский индустриально-педагогический колледж

Курилова Л.М.

подпись

« 27 » мая 2017г.



РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
среднего профессионального образования

ГПОУ ЯО Угличский индустриально-педагогический колледж

наименование образовательного учреждения

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения **очная**

Квалификация выпускника

повар ↔ кондитер

Нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев

Исходный уровень образования – основное общее образование

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов	Формы промежуточной		Объём образовательной программы в академических часах						I курс		II курс		III курс		4 курс	
		экзаменов	дифференцированных зачетов	Всего	Самостоятельная работа (час)	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				1с. 17 нед	2с. 22 нед	3с. 16 нед	4с. 20 нед	5с. 16 нед	6с. 11 нед	7с. 10н	8с. 10н
						Всего по дисциплинам/мдк	в том числе:		практики								
							теоретических занятий	лабораторных и практических занятий									
1	2	3	5	6	7	8	9	10		11	12	14	15	16	17	18	19
	Всего			5572	720	3024	1543	1481	1764	538	647	556	677	502	362	328	278
	Общеобразовательный цикл			2772	720	2052	1021	1031		306	465	364	493	246	66	30	82
ОДБ	Базовые общеобразовательные дисциплины			1809	528	1281	659	622		136	216	224	357	246	66		36
ОДБ.01	Русский язык	4	3	108	30	78	40	38				32	46				
ОДБ.02	Литература		2,3,4	255	60	195	125	70		34	44	32	85				
ОДБ.03	Иностранный язык	5	2,3,4	230	54	176	2	174		34	44	32	40	26			
ОДБ.04	История		1,2,3,4	172	40	132	132			34	44	32	22				
ОДБ.05	Обществознание																
ОДБ.05.01	Обществознание		6	100	26	74	68	6						32	42		
ОДБ.05.02	Экономика		6	74	18	56	36	20						32	24		
ОДБ.05.03	Право		5	42	10	32	24	8						32			
ОДБ.06	Химия		1,2,3,4	192	46	146	98	48			40	32	40	34			
ОДБ.07	Биология		5	46	12	34	28	6						34			
ОДБ.08	География		4,5	106	28	78	50	28					44	34			
ОДБ.09	Экология		6	50	14	36	18	18									36
ОДБ.10	Физическая культура		2,3,4	344	172	172	6	166		34	44	32	40	22			
ОДБ.11	ОБЖ		4	90	18	72	32	40				32	40				
ОДП	Профильные общеобразовательные дисциплины			963	192	771	404	367		170	249	140	136			30	46
ОДП.12	Математика	2,4		380	84	296	166	130		34	88	78	96				
ОДП.13	Информатика и ИКТ	3		136	28	108	18	90		34	44	30					
ОДП.14	Физика		3,4	227	54	173	110	63		34	67	32	40				
ОДП.15	Астрономия			38	4	34	14	20		34							
ОДБ.16	Основы здорового питания		2	124	6	84	30	54		34	50						

3888
2052

771

ОДБ.17.	Эффективное поведение на рынке труда		5	92	16	76	60	16							30	46	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			324	0	324	160	164		108	36	0	0	32	36	72	40
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		1	36	0	36	24	12		36							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		1	36	0	36	20	16		36							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		1	36	0	36	24	12		36							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		2	36	0	36	28	8								36	
ОП.05	Основы калькуляции и учета		1	32	0	32	20	12					32				
ОП.06	Охрана труда		2	36	0	36	26	10			36						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8	36	0	36	7	29							36		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		7	36	0	36	18	18								36	
ОП.09	Физическая культура		8	40	0	40	0	40									40
П.00	Профессиональный цикл			2484	0	648	362	286	1836	64	40	96	64	128	96	132	28
ПМ.00	Профессиональные модули			2484					972	160	160	192	184	224	216	212	164
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2		320	0	104	56	48	216	64	40						
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		2	32	0	32	14	18		32							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3	72	0	72	42	30		32	40						
УП.01	Учебная практика								76	32	44						
ПП.01	Производственная практика								76		76						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4		664	0	160	82	78	504			96	64				
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3	32	0	32	16	16			32						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3	4	128	0	128	66	62			64	64				

324

648

2484

ПП 05	Производственная практика								324								324	
	Всего в неделю									30	32	34	34	32	30	32	29	
	Промежуточная аттестация			144														
Г(И)А	Государственная (итоговая) аттестация			72														
	Итого			5724														
								Всего	Дисциплин и МЛК	13	11	12	11	10	6	4	4	716
									Учебн. практ.	32	44	96	120	96	120	120	90	1048
									Произв. практ.		76				432	216	324	1764
									Экзаменов	0	2	2	3	2	1	0	1	
									Лиф. зачетов	8	6	7	6	6	5	4	3	