

Согласовано Методическим советом
Протокол № 7 от 30.05.2022

УТВЕРЖДАЮ
Директор
Лунина Наталья Николаевна

приказ № 331/од от 14.06.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы профессиональной подготовки

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры "Междуреченский агропромышленный колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

16675

код

Повар

наименование профессии

квалификация:

повар

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС

1г 10м

год начала подготовки по УП

2022

2.1. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)			
						максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс	
								всего занятий	в т. ч.		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
									лекций, уроков	лаб. и практ. занятий				
1	2	3				4	5	6	7	8	10	11	12	13
ОП.00	Общепрофессиональный цикл					536	24	512	214	298	214	80	138	80
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ				38	2	36	24	12	36			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Э				74	2	72	40	32	72			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ				38	2	36	24	12	36			
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			ДЗ		38	2	36	28	8			36	
ОП.05	Основы калькуляции и учета		ДЗ			38	2	36	16	20		36		
ОП.06	Охрана труда	ДЗ				38	2	36	26	10	36			
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности				ДЗ	72	4	68	30	38			32	36
ОП.08	Физическая культура	З	З	З	ДЗ	160	4	156	2	154	34	44	34	44
ОП.09	Основы бережливого производства			ДЗ		40	4	36	24	12			36	
П.00	Профессиональный цикл					1568	62	1536	530	706	246	474	348	468
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		ЭПМ			318	12	306	114	102	246	60	0	0
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Э				76	4	72	40	32	72			
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э				152	8	144	74	70	144			
УП.01	Учебная практика		З			90		90			30	60		
ПМ. 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		ЭПМ			358	16	342	124	128	0	342	0	0
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		Э			76	4	72	40	32		72		
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		Э			192	12	180	84	96		180		
УП.02	Учебная практика		З			90		90				90		
ПМ. 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			ЭПМ		258	12	276	114	102	0	72	204	0
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		ДЗ			76	4	72	40	32		72		
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			Э		152	8	144	74	70			144	

УП.03	Учебная практика			3		30		60					60		
ПМ. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				ЭПМ	318	12	306	90	216	0	0	144	162	
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			Э		76	4	72	16	56			72		
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков				Э	152	8	144	74	70			72	72	
УП.04	Учебная практика				3	30		30		30				30	
ПП.04	Производственная практика				3	60		60		60				60	
ПМ. 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				ЭПМ	318	12	306	88	158	0	0	0	306	
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				КЭ	76	4	72	14	58				72	
МДК 05.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					152	8	144	74	70					144
УП.05	Учебная практика				3	90		90		30				90	
АДП.00	Адаптационный цикл					181	9	172	84	88	20	72	0	80	
АДП. 01	Эффективное поведение на рынке труда				ДЗ	34	2	32	12	20				32	
АДП. 02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		Э			50	2	48	28	20		48			
АДП. 03	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии				Э	50	2	48	20	28				48	
АДП. 04	Психология жизни и коммуникативный практикум		ДЗ			46	2	44	24	20	20	24			
Всего по циклам						2285	95	2220	828	1092	480	626	486	628	
Консультации на учебную группу		4 часа на одного обучающегося				Всего	Дисциплины и МДК								
Промежуточная аттестация (нед.)		2					УП								
Итоговая аттестация		1					ПП								
Квалификационный экзамен		0					экзамены					3	3	2	6
							Дифф. зачетов					3	3	2	3
							Зачетов					1	3	2	3