

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
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>					<b>536</b>	<b>24</b>	<b>512</b>	<b>214</b>	<b>298</b>	<b>214</b>	<b>80</b>	<b>138</b>	<b>80</b>
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	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>					<b>1568</b>	<b>62</b>	<b>1536</b>	<b>530</b>	<b>706</b>	<b>246</b>	<b>474</b>	<b>348</b>	<b>468</b>
<b>ПМ. 01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		ЭПМ			<b>318</b>	<b>12</b>	<b>306</b>	<b>114</b>	<b>102</b>	<b>246</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
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		
<b>ПМ. 02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		ЭПМ			<b>358</b>	<b>16</b>	<b>342</b>	<b>124</b>	<b>128</b>	<b>0</b>	<b>342</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
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		
<b>ПМ. 03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			ЭПМ		<b>258</b>	<b>12</b>	<b>276</b>	<b>114</b>	<b>102</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>204</b>	<b>0</b>
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		
<b>ПМ. 04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>				ЭПМ	<b>318</b>	<b>12</b>	<b>306</b>	<b>90</b>	<b>216</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>162</b>	
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	
<b>ПМ. 05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>				ЭПМ	<b>318</b>	<b>12</b>	<b>306</b>	<b>88</b>	<b>158</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>306</b>	
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	
<b>АДП.00</b>	<b>Адаптационный цикл</b>					<b>181</b>	<b>9</b>	<b>172</b>	<b>84</b>	<b>88</b>	<b>20</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>80</b>	
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			
<b>Всего по циклам</b>						<b>2285</b>	<b>95</b>	<b>2220</b>	<b>828</b>	<b>1092</b>	<b>480</b>	<b>626</b>	<b>486</b>	<b>628</b>	
<b>Консультации на учебную группу</b>		4 часа на одного обучающегося				<b>Всего</b>	Дисциплины и МДК								
<b>Промежуточная аттестация (нед.)</b>		2					УП								
<b>Итоговая аттестация</b>		1					ПП								
Квалификационный экзамен		0					экзамены				3	3	2	6	
							Дифф. зачетов				3	3	2	3	
							Зачетов				1	3	2	3	