Ханты-Мансийский автономный округ - Югра

УТВЕРЖДЕН приказом директора МАПК 18 мая 2021 года

№ 178/од

Согласовано Методическим советом Протокол № 5 от 14.05.2021 г

напитков разнообразного ассортимента

разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Производство кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

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

наименование образовательного учреждения (организации)

		наименование	ооразовательного учрежден	ия (организ	ации)		
	поп	профессии сре	еднего профессионал	ьного об	іразования		
43.01.09	Повар, кондитер						
код	наименование профессии						
				ОСНОЕ	зное общее об	разование	
			Урове	ень образова	ания, необходимый д	для приема на обучение	-
квалификация:	Повар-кондитер						
форма обучения	Очная	Нормати	вный срок освоения	опоп	3г 10м	год начала подготовки по УП	2021
профиль получаемого проф	ессионального образо	вания	Естественнона	,			
			при реализации про	граммы сред	днего общего образо	ования	
Приказ об утверждении ФГО	С от _	09.12.2016	№ <u>1569</u>	_			
	Виды деятельно	ости					
Приготовление и подготовка к реал ассортимента	пизации полуфабрикатов д	ля блюд, кулинар	оных изделий разнообраз	вного			
Приготовление, оформление и под разнообразного ассортимента	цготовка к реализации горя	чих блюд, кулина	рных изделий, закусок				
Приготовление, оформление и под разнообразного ассортимента	цготовка к реализации холо	одных блюд, кули	нарных изделий, закусок				
Приготовление, оформление и под	готовка к реализации холо	дных и горячих с	ладких блюд, десертов,				

1 Календарный учебный график

		Сен	тябр	Ъ		0	ктяб	рь		Н	Іояб	рь			Дек	абр	Ь			Янва	арь		, (Февр	аль			М	Іарт			Α	прел	Ъ			Ма	ай			Ик	ЭНЬ		Ţ	V	⁄юль	ь			Авг	густ		
Курс	1 - 7	8 - 14	1	22 - 28	お	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16							29 дек - 4 янв		12 - 18	19 - 25	- -	8-6	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17						22 - 28	29 июн - 5 ию		13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	3 - 9	1	17 - 23	24 - 31	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	0 2:	1 2	2 2	3 2	4 2	5 26	5 27	7 28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	j
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	* *	* *	* *	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
I																		Α	К	К	(Α	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
II												У	У	П	П			Α	К	К																У	У	У	П	П	П	П		Α	К	К	К	К	К	К	К	К	
III																	У	Α	К	К	У	΄ Γ	1 Г	1 Г	1														У				Α	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
IV						У	П	П										Α	К	К							У	⁄ у	У	У	П	П	П				У	У	У	Α	Γ	Γ	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
Обоз	нач	чен	ия:				O	буче	ние	поι	цикл	ам												У		Учеб	ная	пра	ктик	a																							
						Α	П	ром	ежу	точн	ная а	атте	стац	ция										Γ	1	Прои	13BC	ДСТВ	енна	ая пр	ракті	ика											Γ	Гс	эсуд	арст	гвен	ная	ито	гова	я ат	гтес	гация
						К	К	ани	куль	ı														Ē																			*	H	едел	1Я 0	гсут	ству	/ет				

2 Сводные данные по бюджету времени

									Прак	тики			ГИА				
Курс		Обучение по циклам		Промеж	уточная атт	Учебна (Произв обу		ное	Произв пр	одствен актика	ная	Прове- дение	Каникулы	Bcero	Студентов	Групп	
	Bcero	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем					
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	39	17	22	2	1	1								11	52	25	1
II	29	13	16	2	1	1	5	2	3	6	2	4		10	52		
III	33	16	17	2	1	1	3	1	2	3		3		11	52		
IV	23	14	9	2	1	1	8	1	7	5	2	3	2	2	42		
Всего	124	60	64	8	4	4	16	4	12	14	4	10	2	34	198		

	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся, ч.	Курс 1 Семестр 1	Семестр 2	Курс	Распределение по к Семестр 4	курсан и сенестран Курс : Сенестр 5	Семестр 6	Курс 4 Семестр 7	Семестр 8	Максимальная учебная нагрузка
Индекс Наименювание циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	меты р. зачеты е гроекты ве работы за	(CD-HALD) BOTH B	17 HEQ 8 ST.4. Про	22 HER	13 (4) HEA	16 (7) MEQ BT.4. Про MEX S E	16 (1) HOS	17 (5) HEA	14 (3) MEA	9 (10) HOQ UK	
	Заче Диффер. Курозеые I Курозеые И	Maccordateses Conditions Conditions Response The assettee In assettee In Assettee Response Re	Carocrio Accordance (Carocrio	Connect Rockey Par . Now Part . N	KOAYJAT	Canoci. Koey/sat. Koey/sat. Rosesat. Rosesat. Rosesat. Rosesat. Rosesat. Rosesat. Rosesat.	Makose. Canocr. Concor. Con	Canocr. Concr. Concr	Makcoeu Canact. Can	A See See See See See See See See See Se	Обяз. Вар. часть часть
		9 11 13 14 16 17 23 24 25 	26 27 28 29 30 36 37 38 33.76 36 36	39 90 91 92 93 99 50 51	52 53 54 55 56 62 63 34.24	54 65 66 67 68 69 75 76 36 34	77 78 79 80 81 82 88 89 36 29.65	90 91 92 93 94 95 101 102 36 32.41	103 104 105 106 107 108 114 115 116 36 32.29 36	33.24	156 157
5 ОДБ Базовые дисциплины 6 ОДБ.01 Русский язык			200 100 100 100	0 000 100 000 10 010	200 100 110		0. 0. 0. 0.		111 111 58 53		
7 ОДБ.02 Литература 8 ОДБ.03 Иностранный язык 9 ОДБ.04 Математика	4 2	171 171 99 72 171 171 2 169 36 238 4 228 100 128 6 90	36 2 34 49 90 50 40 148	49 49 40 4 138 50 88 6	64 40 24	15 45 23 22 16 46 46	62 62 36 26				#
10 ОДБ.05 История 11 ОДБ.06 Физическая купьтура / Физическая купьтура (дааттимыя)	1-5 6	1250 12 1350 150	32 2 30 44	110 44 44 34	110 66 44 34 34	71 4 61 44 17 6 19 19 19	22 22 22	20 20 20			
12 ОДБ.07 Основы безопасности жизнедеятельности 13 ОДБ.08 Физика 14 ОДБ.09 Обществознание (включая экономику и право)	2 6	72 72 42 30 72 108 108 42 66 171 171 171 131 40 72 72 72 30 42	72 42 30 108	108 42 66				71 171 131 40			#
15 ОДБ.10 География 16 ОДБ.11 Экология 17 ОДБ.12 Астономия	7	72 72 30 42 72 72 30 42 39 39 28 11						72 72 30 42	72 72 30 42 39 39 28 11		
18 * 20 ОДП Профильные дисциплины 21 ОДП.01 Информатика		371 8 351 135 216 12 76 118 4 108 108 6		4 167 85 82 6 118							
22 ОДП.02 ИМРООМАТИКЭ 22 ОДП.03 БИОЛОГИЯ 24 **		181 4 171 105 66 6 76 72 72 30 42	76 90 26 10S 72	4 95 55 40 6	4 105 105 6						
26 ПОО Предпагаемые ОО 27 ПОО.01 Основы проектной деятельности	4	43 43 19 24	36 24 12 62			13 43 19 24					141 43
28 ПОО.02 Родной язык 29 ПОО.03 ПОККОПОНЯ / ПОККОПОНЯ КИЗНИ И КОНИМУНИКАТИВНЫЙ ПРАКТИКУМ	2	36 36 24 12 36 62 62 30 32	36 24 12 62	62 30 32							36 62
30 32 33 ПП ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	23 12 11	3730 388 152 3046 896 1070 144 250	38 24 176 108 68 12 172	18 12 142 60 82 282	34 4 226 40 42 18	40 34 14 568 132 184 24	564 100 26 420 182 202 18	65 63 28 450 122 148 24	537 51 24 438 144 186 24 720		53,3% 46,7% 1988 1742
	7 1 8	970 162 72 700 264 436 36 212 54 14 4 36 24 12 54	36 20 144 94 50 12 50 14 4 36 24 12	8 4 38 16 22		94 8 6 64 10 54 6	236 40 16 168 62 106 12	942 50 18 168 62 106 6	132 18 8 106 20 86 14		308 662 36 18
Опц.02 Основы товароведения продовольственных товаров Опц.03 Теменское соющение и организация рабочего места	1		6 6 36 20 16 6 12 6 36 24 12 6								36 18 32 28
39 ОПЦ О4 Прокаворственной деятельности 40 ОПЦ 05 Основы калькуляции и учета	6	54 6 6 36 20 16 6 96 8 6 76 18 58 6					96 8 6 76 18 58 6	54 6 6 36 20 16 6			36 18 32 64
41 ОПЦ.06 Охрана труда ОПЦ.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	7	44 4 4 36 26 10 44 120 22 8 90 90						80 16 4 60 60	40 6 4 30 30		26 18 34 86
ОПЦ.08 Безопасность жизнедеятельности ОПЦ.09 Физическая культура ОПЦ.10 Организация хранения и контроль запасов	7 8	54 14 4 36 18 18 52 12 40 40 86 18 6 56 26 30 6					54 14 4 36 18 18		38 10 28 28 14	2 12 12	36 18 40 12 86
45 ОПЦ.10 сырья 46 ОПЦ.11 Экологические основы природопользования 47 ОПЦ.12 Риссвание и лепка						94 8 6 64 10 54 6	86 18 6 56 26 30 6	54 14 4 36 24 12			86 54 84
48 ОПЦ.13 Основы предпривимательства 49 ОПЦ.14 Эффективное поведение на рывих труда 50 ОПЦ.15 Основы финансовой грамотности	7 2	54 14 4 36 24 12 84 8 6 64 10 54 6 54 14 4 36 18 18 54 2 4 48 20 28	50	8 4 38 16 22				54 14 4 36 18 18	54 2 4 48 20 28		54 54 50
51 * 53 ПЦ Профессиональный цикл		2760 226 80 2346 632 634 108 38			34 4 226 40 42 18	56 26 8 504 122 130 18	328 60 10 252 120 96 6				1680 1080
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных издели разнообразного ассортичента Организация приготовления, подготовки к	ii 2 2 1	442 46 16 362 98 120 18 38	2 4 32 14 18 122	10 8 104 44 60 282	34 4 226 40 42 18						260 182
МДК.01.01 разможиция приготовления, подготовки к реализации и хражения куликарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к	1	38 2 4 32 14 18 38	2 4 32 14 18	10 0 10 44 60 13	24 4 20 20 4						32 6
реализации кулинарных полуфабрикатов 59 МДК* 61 УП.01.01 Учебная практика	3 PN 4ac	72 72 Heg 2 Vac	нед час	10 0 104 44 00 110	72 Heg 2	ос нед	Vac Mog	ac Heg	час нед час	мед	72
62 YTT* 64 N1.01.01 Производственная практика 65 N11*	3 PN vac	72 72 Heg 2 vac	нед час	иед час	72 нед 2	эс нед	час мед ч	эс нед	час нед час	мод	72
67 ПМ.01.3К Экзамен по модулю 68 Всего часов по МДК		12 12 12 12 286 218		12	12						12
70 ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блод, кулинарных изделиі закусок разнообразного ассортимента	i, 3 2	556 26 8 504 122 130 18				56 26 8 504 122 130 18					424 132
72 МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4	61 8 4 46 36 10 3				51 8 4 46 36 10 3					32 29
73 МДК. 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 74 МДК*	4	231 18 4 206 86 120 3				31 18 4 206 86 120 3					128 103
76 VTI.02.01 Yve6was практика 77 VTI*	4 PN час	108 108 мед 3 час	нед час	исд час	мед	108 нед 3	час исд	жд	час нед час	нед	108
79 ПП.02.01 Производственная практика 80 ПП+ 82 ПМ.02.3К Экзамен по модулю	4 PN 43C	144 144 HER 4 43C	нед час	нед час	мед	144 HEE 4	sac Heg s	эс нед	час нед час	Дон	144
ВЗ Всего часов по МДК Приготовление, оформление и подготовка к Приготовление, оформление и подготовка к резълказърных холодиных блюд, кулинарных		292 252				. 12	229 60 10 253 139 67 6	56 146 15			220 164
85 ПМ.03 реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2 2 1	104 00 10 396 120 96 18					320 00 10 252 120 96 6	144 12			320 164

87 МДК 03.01 Органисация приготовления, подготовки к реализация и презентация экподяває блюд, кулінарених задений, закусок Процессы приготовления, расуготовки к	5 64 20 4 40 30 10			64 20 4 40 30 10		32 32
МДК. 03.02 реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК*	5 228 40 6 176 90 86 6			228 40 6 176 90 86 6		96 132
91 УП.03.01 Учебная практика 92 УП*	6 PT 43c 72 72 HSQ 2 43c	нед чэс нед	чэс нед чэс	мед час 36 мед 1	час 36 нед 1 час нед	час нед 72
94 ПП.03.01 Производственная практика 95 ПП*	6 PN Nac 108 108 Mcg 3 Nac	мед час мед	час нед час	нед час нед	час 108 нед 3 час нед	чэс мед 108
97 ПМ.03.ЭК Экзамен по модулю 98 Всего часов по МДК	6 12 12 12 12 292 216				12 12	12
# Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячис сладнох блюд досротов, налитков разнообразного ассортимента	3 2 380 16 16 324 98 82 24				167 13 10 138 60 42 6 213 3 6 186 38 40 1	252 128
# МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блю; десертов. напитков	48 4 6 32 20 12 6				48 4 6 32 20 12 6	32 16
Процессы приготовления, подготовки к # МДК.04.02 реализации горячих и холодных сладих блю	, 7 176 12 10 148 78 70 6				83 9 4 70 40 30 93 3 6 78 38 40 6	64 112
десертов, напитков # МДК*	7 PO 435 72 72 MGQ 2 435			MCA VSC MCA		час нед 72
# УП.04.01 Учебная практика # УП*		нед час нед			час 36 мед 1 час 36 мед 1	
# ПП.04.01 Производственная практика # ПП*	7 PN 4ac 72 72 Heg 2 4ac	мед час мед	час нед час	нед час нед	час нед час 72 нед 2	час мед 72
# ПМ.04.ЭК Экзамен по модулю # Всего часов по МДК	7 12 12 12 12 224 180				12 1	2 12
# Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских каделий разнообразного ассортимента	3 2 1 600 50 22 504 120 132 24				192 30 10 146 86 60 6	5 408 20 12 358 34 72 18 424 176
# МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7 82 18 6 52 40 12 6				82 18 6 52 40 12 6	32 50
# МДК.05.02 реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8 160 18 10 126 52 74 6				110 12 4 94 46 48	50 6 6 32 6 26 6 128 32
# МДК.05.03 Процессы приготовления, подготовка к реализации осетинских пирогов	8 94 14 6 74 28 46					94 14 6 74 28 46 94
# МДК* # УП.05.01 Учебкая практика	8 PFI vac 144 144 MS2 4 vac	нед час нед	vac Heg vac	нед час нед	vac Heg vac Heg	час 144 мед 4 144
# УП* # ПП.05.01 Производственная практика	8 PFI 108 108 MSA 3 Vac	Hea Yac Hea	43C H02 43C	HEG YAC HEG	vac Hea vac Hea	4ac 108 Head 3 108
# ПП+ Квалификационный экзамен	8 12 12					12 12 12
# Всего часов по МДК	336 252					
Пм.06 Производство и приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни Пооцесс приготовления, офоомления и	3 1 298 28 8 256 74 74 6					298 28 8 256 74 74 6 298
# МДК.06.01 презентация кулинарной продукции региональной кухни	8 60 17 4 36 20 16 3					60 17 4 36 20 16 3 60
МДК 06.02 презентации конциперской продукции региональной кухни МДК*	8 130 11 4 112 54 58 3					130 11 4 112 54 58 3 130
# VTI.06.01 Vvectisas практика # VTI*	8 PFI 43C 108 108 MSA 3 43C	нед час нед	час нед час	нед час нед	час нед час нед	час 108 нед 3 108
# DN 06 3K 3krawen do wodyddo	8 8					
# Всего часов по МДК	190 148					
# ПМ* Учебная и производственная практики	Vac 1090 1090 H0A 30 Vac	нед час нед	час 144 нед 4 час		чэс 180 мед 5 час 108 мед 3	360 MEA 10
# Учебная практика # Концентрированная		нед час нед	час 72 нед 2 час час 72 нед 2 час	108 нед 3 час 36 нед 1	Час 72 нед 2 час 36 нед 1 час 72 нед 2 час 36 нед 1	1 час 252 нед 7
# Рассредоточенная # Производственная практика	Vac Mod Vac Vac		час нед час	144 нед 4 час нед	4SC HEQ 4SC HEQ 4SC 108 HEQ 3 4SC 72 HEQ 2	900 MOD 3
# Концентрированная # Рассредоточенная	4ac 504 504 Hea 14 4ac 4ac 4ac 4ac 4ac 4ac 4ac 4ac 4ac 4a	Heg Yac Heg Heg	час 72 нед 2 час час нед час	144 Heg 4 43c Heg Heg Heg	45C 108 MEA 3 45C 72 MEA 2 45C MEA 45C MEA	2 43C 108 HEA 3
Государственная итоговая аттестация Защита выпускной квалификационной работь	Vac 72 72 MGQ 2 Vac	нед час нед	час нед час	нед час нед	час нед час нед	Vac 72 MoQ 2
# Проведение государственных экзаменов # КОНСУЛЬТАЦИИ по О	час 36 36 мед 1 час 20	HOA HOA HOA HOA HOA HOA	VISC MRQ VISC VISC MRQ VISC	MEG MGG MGG	40C HEQ 40C HEQ 40C HEQ	час 36 мод 1 36
# КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В	152	24 12	4	14 26	28 24	20
# ОБъем ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ # Зкламены (без учета физ. культуры)	28 17 24 5994 388 172 5170 1790 2228 174 648 38	8 24 574 318 256 12 828 18 24 768 297 471 1	8 648 34 8 582 146 292 24 864 34 18	8 782 218 312 30 648 100 26 504 218 250 18 4 3	828 63 28 713 283 250 24 648 51 24 549 202 239 2 2 3	4 792 50 20 698 108 158 24 4162 1742
# Зачеты (без учета физ. культуры) # Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)		5 4	2	2 3	2 3	3 2
# Курсовые проекты (без учета физ. культуры) # Курсовые работы (без учета физ. культуры)						