

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

СОГЛАСОВАНО Методический
совет протокол № 4 от 02.02.2018 г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора
БУ "Междуреченский агропромышленный колледж"
Т.В. Щелканова
приказ от «08» февраля 2018 г. № 53-1/од



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Основная профессиональная образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

Базовое образование
Нормативный срок обучения
Уровень подготовки
Форма обучения
Квалификация
Рабочие профессии

19.02.10 Технология продукции общественного питания ТП16-2

код и наименование образовательной программы

основное общее

3 года 10 месяцев

базовая

очная

техник-технолог

повар, кондитер

2.1 План учебного процесса

ТП16-2	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации								Учебная нагрузка обучающихся (час.)					КУРСОВАЯ ПОДГОТОВКА	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								
										максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная				I курс	II курс		III курс		IV курс			
												всего занятий	в т. ч.											
													лекций, уроков	лаб. и практ. занятий		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
1	2	1	2	3	4	5	6	7	8	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
ОУД.01	Общеобразовательный цикл									2106	702	1404	672	732	0	600	804	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык и литература		Э							293	98	195	95	100		80	115							
ОУД.02	Иностранный язык	ДЗ	ДЗ	ДЗ						176	59	117	3	114		40	77							
ОУД.03	Математика: алгебра и начала анализа; геометрия		Э							234	78	156	80	76		50	106							
ОУД.04	История		ДЗ							176	59	117	90	27		40	77							
ОУД.05	Физическая культура	З	ДЗ							176	59	117	2	115		50	67							
ОУД.06	ОБЖ		ДЗ							105	35	70	40	30		20	50							
ОУД.07	Информатика (профильный)		Э							150	50	100	30	70			100							
ОУД.08	Физика	ДЗ								145	48	97	59	38		97								
ОУД.09	Химия (профильный)		Э							162	54	108	70	38		40	68							
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	Э								162	54	108	60	48		108								
ОУД.11	Биология		ДЗ							108	36	72	52	20			72							
ОУД.12	География		ДЗ							108	36	72	36	36			72							
ОУД.13	Экология	ДЗ								54	18	36	26	10		36								
ОУД.14	История ХМАО	ДЗ								57	18	39	29	10		39								
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл									630	210	420	84	336	0	0	0	42	116	92	70	56	44	
ОГСЭ.01	Основы философии			ДЗ						62	14	48	48	0					48					
ОГСЭ.02	История					ДЗ				62	14	48	32	16					48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык				ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	182	20	162	2	160				20	36	24	34	28	20	
ОГСЭ.04	Физическая культура				З	З	З	З	ДЗ	324	162	162	2	160				22	32	20	36	28	24	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл									312	104	208	84	124	0	0	0	82	62	0	64	0	0	
ЕН.01	Математика			ДЗ						93	31	62	12	50					62					
ЕН.02	Экологические основы природопользования						ДЗ			96	32	64	40	24						64				
ЕН.03	Химия			ДЗ						123	41	82	32	50				82						
ОП	Профессиональный цикл									2872	942	1930	938	970	22	0	0	262	422	364	374	296	212	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины									624	208	416	264	152	0	0	0	112	152	0	84	48	20	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			Э						54	18	36	20	16				36						

ТП16-2	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации								Учебная нагрузка обучающихся (час.)					КУРСОВАЯ ПОДГОТОВКА	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								
										максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная				I курс	II курс		III курс		IV курс			
												всего занятий	в т. ч.											
													лекций, уроков	лаб. и практ. занятий		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
1	2	1	2	3	4	5	6	7	8	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
ОП.02	Физиология питания			ДЗ						54	18	36	20	16				36						
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья			Э						60	20	40	24	16				40						
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			ДЗ						60	20	40	20	20					40					
ОП.05	Метрология и стандартизация					ДЗ				54	18	36	24	12							36			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности				дз					60	20	40	40	0					40					
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга							ДЗ		72	24	48	28	20							48			
ОП.08	Охрана труда				ДЗ					108	36	72	40	32					72					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности							ДЗ		102	34	68	48	20								48	20	
ПМ.00	Профессиональные модули									2248	734	1514	674	818	22	0	0	150	270	364	290	248	192	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготвление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				квэ					480	160	320	136	184	0	0	0	150	170	0	0	0	0	
МДК.01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				Э					372	124	248	100	148				150	98					
МДК.01.02 (ВЧ.)	Калькуляция и учёт				ДЗ					108	36	72	36	36					72					
УП.01	Учебная практика									72		72		72					72					
ПП.01	Производственная практика				з					72		72		72					72					
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции					квэ				456	152	304	150	154	0	0	0	0	100	204	0	0	0	
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции				Э					456	152	304	150	154					100	204				
УП.02	Учебная практика									72		72		72					72					
ПП.02	Производственная практика					з				72		72		72					72					
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции							квэ		446	142	304	150	154	0	0	0	0	0	160	144	0	0	
МДК.03.01.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции					Э				446	142	304	150	154						160	144			

ТП16-2	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации								Учебная нагрузка обучающихся (час.)					КУРСОВАЯ ПОДГОТОВКА	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								
										максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная				I курс	II курс		III курс		IV курс			
												всего занятий	в т. ч.											
													лекций, уроков	лаб. и практ. занятий									1 семестр	2 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	4	5	6	7	8	9	10 нед	11 нед	12 нед	13 нед	14 нед	15 нед	16 нед	17 нед			
УП.03	Учебная практика									72		72		72							72			
ПП.03	Производственная практика							3		72		72		72							72			
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий								квэ	300	100	200	96	104	0	0	0	0	0	0	0	0	200	0
МДК.04.01.	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий								э	300	100	200	96	104									200	
УП.04	Учебная практика									108		108		108									108	
ПП.04	Производственная практика							3		72		72		72									72	
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов								квэ	206	60	146	54	92	0	0	0	0	0	0	0	146	0	0
МДК.05.01.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов								э	206	60	146	54	92									146	
УП.05	Учебная практика									72		72		72									72	
ПП.05	Производственная практика							3		36		36		36									36	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения								квэ	162	54	108	40	46	22	0	0	0	0	0	0	0	48	60
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации									162	54	108	40	46	22								48	60
УП.06	Учебная практика									72		72		72									72	
ПП.06	Производственная практика									72		72		72									72	
ПМ.07	Выполнение работ по профессии "Повар, кондитер"								э	198	66	132	48	84	0	0	0	0	0	0	0	0	0	132
МДК.07.01.	Выполнение работ по профессии "Повар"								дз	99	33	66	24	42										66
МДК.07.02.	Выполнение работ по профессии "Кондитер"								дз	99	33	66	24	42										66
УП.07	Учебная практика									72		72		72									72	
ПП.07	Производственная практика							3		72		72		72									72	
ВЧ.00	Вариативная часть циклов ОПОП									537	179	358	160	198	0	0	0	208	66	0	44	40	0	0
ВЧ.01	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания							э		99	33	66	30	36					66					

ТП16-2	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации								Учебная нагрузка обучающихся (час.)					КУРСОВАЯ ПОДГОТОВКА	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								
										максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная				I курс	II курс		III курс		IV курс			
												всего занятий	в т. ч.											
													лекций, уроков	лаб. и практ. занятий									1 семестр	2 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	4	5	6	7	8	9	10 нед	11 нед	12 нед	13 нед	14 нед	15 нед	16 нед	17 нед			
ВЧ.02	Товароведение пищевых продуктов			Э						150	50	100	40	60				100						
ВЧ.03	Оборудование предприятий общественного питания			ДЗ						162	54	108	60	48				108						
ВЧ.04	Основы предпринимательства					ДЗ				66	22	44	20	24							44			
ВЧ.05	Рисование и лепка							ДЗ		60	20	40	10	30								40		
Всего часов обучения по учебным циклам ООП										6457	2137	4320	1938	2360	22	600	804	594	666	456	552	392	256	
Всего										7465	2137	5328	1938	3368	22	600	804	594	810	600	804	572	544	
Консультации на учебную группу		до 100 часов (4 часа на одного обучающегося)								ВСЕГО	Дисциплин и МДК	73					11	13	11	9	9	9	5	6
Промежуточная аттестация (нед.)		7									УП	540					0	0	0	72	72	144	108	144
Производственная практика преддипломная (нед.)		4									ПП	468					0	0	0	72	72	108	72	144
Государственная (итоговая) аттестация (нед.)		6									Экзаменов	20					1	4	3	3	2	2	4	1
Подготовка выпускной квалификационной работы (нед.)		4									Дифф. зачетов	35					4	6	7	4	2	4	3	5
Защита выпускной квалификационной работы (нед.)		2									Зачетов	11					1	0	0	2	2	2	3	1



УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора

БУ "Междуреченский агропромышленный

Т.В. Щелканова

приказ от «08» февраля 2018 г. № 53-1/од

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

образовательного учреждения начального / среднего профессионального образования
Бюджетное учреждение среднего профессионального образования Ханты - Мансийского автономного округа - Югры

наименование образовательного учреждения

"Междуреченский агропромышленный колледж"

по профессии/**специальности** среднего профессионального образования
по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания ТП 16-2

код и наименование профессии

Квалификация: техник -технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения на базе основного общего образования -

3 года 10 месяцев

