

УТВЕРЖДЕНО
решением педагогического
совета БУ «Радужнинский
политехнический колледж»
протокол №22
"20" июня 2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
бюджетного учреждения профессионального образования

Ханты-Мансийского автономного округа - Югры "Радужнинский политехнический колледж"

по профессии **43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Квалификация:	<u>Повар</u> <u>Кондитер</u>
Форма обучения -	<u>очная</u>
Нормативный срок освоения ОПОП - на базе основного общего образования	<u>3 года и 10 мес.</u>
Профиль получаемого профессионального образования -	<u>естественнонаучный</u>
Период обучения -	<u>2019-2023 учебный год</u>

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в академических часах							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)																	
			Всего	Консультации	Промежуточная аттестация	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Самостоятельная работа	I курс				II курс				III курс				IV курс				
						Занятия по дисциплинам и МДК					1 сем		2 сем		3 сем		4 сем		5 сем		6 сем		7 сем		8 сем		
						Всего по дисциплинам/МДК	В том числе, лабораторные и практические занятия	Индивидуальный проект	17 нед		18 нед	19 нед	20 нед	21 нед	22 нед	23 нед	24 нед										
									Во взаимодействии с преподавателем		Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа								
						17 нед	18 нед	19 нед	20 нед		21 нед	22 нед	23 нед	24 нед													
Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа																				
МДК.01.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Э	117	4	6	101	35		6			101	6														
МДК.01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	141	3	6	126	60		6					126	6												
УП.01	Учебная практика	--/ДЗ	180			180						72		108													
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	108			108											108										
	Экзамен (квалификационный)	Э(к)	6		6																						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0,2_{ДЗ}3_Э	758	4	14	725	153		15	0	0	0	0	0	0	0	293	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.02.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	91	2	4	82	31		3								82	3									
МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	229	2	4	211	122		12								211	12									
УП.02	Учебная практика	--/ДЗ	216			216											108		108								
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	216			216													216								
	Экзамен (квалификационный)	Э(к)	6		6																						
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0,2_{ДЗ}2_Э	428	4	12	400	54		12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	220	12	0	0	0	0	0	0	0
МДК.03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э*	71	2	3	63	10		3										63	3							
МДК.03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э*	171	2	3	157	44		9										157	9							
УП.03	Учебная практика	ДЗ	72			72													36		36						
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	108			108																			108		
	Экзамен (квалификационный)	Э(к)	6		6																						
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	0,2_{ДЗ}2_Э	368	4	10	343	36		11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	63	3	136	8	0	0	0	0	
МДК.04.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Э*	72	2		63	8		3										63	3							
МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Э*	146	2		136	28		8													136	8				
УП.04	Учебная практика	ДЗ	72			72																72					
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	72			72																			72		
	Экзамен (квалификационный)	Э(к)	6		6																						
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	0,2_{ДЗ}2_Э	774	4	12	738	136		20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	334	18	44	2
МДК.05.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	--/Э*	149	2		134	24		7														134	7			
МДК.05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	--/Э*	259	2		244	112		13														200	11	44	2	
УП.05	Учебная практика	ДЗ	144			144																				144	
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	216			216																				216	
	Экзамен (квалификационный)	Э(к)	6		6																						
ВСЕГО			0,29_{ДЗ}17_Э	5652	120	96	5338	1394	20	98	600	9	774	8	585	4	647	6	463	24	351	19	470	26	44	2	

