

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы профессионального обучения бюджетного учреждения профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры "Радужнинский политехнический колледж"
по профессии 16675 **ПОВАР**

Квалификация:

Повар

Форма обучения -

очная

*Нормативный срок освоения
программы обучения -*

10 мес.

*Период обучения - 2019/2020
учебный год*

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

3. Учебный план по профессии 16675 Повар

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)	
			максимальная	Самостоятельная учебная работа	обязательная			
					всего занятий	в т.ч. лаб.и прак. занятий	I курс	
			1 сем	2 сем				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПОО	Адаптационный цикл	З _{кр} /0 _з /0 _з	144	48	96	56	64	32
АД.1	Психология познавательных процессов	К/Р	48	16	32	18	32	
АД.2	Психология общения	К/Р	48	16	32	18	32	
АД.3	Психология личности и профессионального самоопределения	К/Р	48	16	32	20		32
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	5 _{кр} /3 _з /0 _з	442	150	292	182	180	112
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	К/Р	50	16	34	22	34	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	З	50	16	34	18	34	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	З	64	16	48	26	48	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	К/Р	48	16	32	16		32
ОП.05	Основы калькуляции и учета	К/Р	48	16	32	20		32
ОП.06	Охрана труда	К/Р	52	16	36	22	36	
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности	К/Р	50	14	36	18		36
ОП.08	Физическая культура	--/З	80	40	40	40	28	12
П.00	Профессиональный цикл	0 _{кр} /8 _з /8 _з	498	166	332	166	224	108
ПМ.00	Профессиональные модули	0 _{кр} /8 _з /8 _з	498	166	332	166	224	108
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э(к)	141	47	94	46	94	0
МДК 01 01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Э	54	18	36	16	36	
МДК 01 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		87	29	58	30	58	
УП.01	Учебная практика	З			72		72	
ПП.01	Производственная практика	З			144			144
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э(к)	141	47	94	48	94	0
МДК 02 01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	54	18	36	18	36	
МДК 02 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		87	29	58	30	58	

УП.02	Учебная практика	3			72		72	
ПП.02	Производственная практика	3			144			144
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э(к)	108	36	72	36	36	36
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	54	18	36	18	36	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		54	18	36	18		36
УП.03	Учебная практика	3			72			72
ПП.03	Производственная практика	3			72			72
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э(к)	108	36	72	36	0	72
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Э	54	18	36	18		36
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		54	18	36	18		36
УП.04	Учебная практика	3			36			36
ПП.04	Производственная практика	3			72			72
ВСЕГО		8_{кр}/11_з/8_э	1084	364	720	404	468	252
КЭ	Итоговая аттестация							1 нед.
Итоговая аттестация в форме Квалификационного экзамена Выпускная квалификационная работа с 22.06.2019 по 26.06.2019 (1 нед.)					Всего	дисциплин и МДК	12	8
						учебной практики	144	108
						производственной практики	0	432
						экзаменов	2	6
						зачетов	4	7
						Контрольных работ	4	4