

БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА - ЮГРЫ
«ИГРИМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)
по профессии среднего профессионального образования
19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 2 года
10 мес. на базе основного общего
образования
Профиль получаемого
профессионального образования –
естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии/специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	29	4	7	-	1	-	11	52
II курс	32	4	3	-	2		11	52
III курс	14	5	18	-	2	2	2	43
Всего	75	13	28	-	5	2	24	147

2. План учебного процесса ППКРС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам					
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс	
					всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 21 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
О.00	Общеобразовательный цикл	Зз/9 дз /7э	2830	778	2052	1109	404	544	464	512	128	0
ОУД.01	Русский язык	-,ДЗ,-,Э	156	44	112	52	34	36	32	0	0	0
	Литература		251	66	185	32	34	40	32	89	0	0
ОУД.02	Иностранный язык	-, -, -, ДЗ	236	65	171	171	34	44	32	61	0	0
ОУД.03	Математика: алгебра и начала мат.анализа; геометрия	-,ДЗ,-, Э	314	86	228	175	50	62	52	64	0	0
ОУД.04	История	-, -, Э	246	75	171	45	34	64	37	36	0	0
ОУД.05	Физическая культура	3,3,3,ДЗ	275	80	195	195	50	66	48	31	0	0
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ	100	28	72	50	0	0	32	40	0	0
ОУД.07	Информатика	-, Э	144	36	108	70	38	70	0	0	0	0
ОУД.08	Физика	-, -, Э	140	32	108	56	34	32	42	0	0	0
ОУД. 09	Химия	-,ДЗ,Э	252	81	171	84	56	58	57	0	0	0
ОУД. 10	Обществознание (вкл. экономику и право)	-, -, Э	228	57	171	45	0	0	64	51	56	0
ОУД. 15	Биология	-,ДЗ	108	36	72	28	0	0	36	36	0	0
ОУД. 16	География	ДЗ	96	24	72	30	0	0	0	72	0	0
ОУД. 17	Экология	ДЗ	96	24	72	30	0	0	0	0	72	0

УД. 01	Основы права	ДЗ	52	12	40	8	0	40	0	0	0	0
УД. 02	Основы психологической культуры	З	42	10	32	12	0	32	0	0	0	0
УД. 03	Введение в профессиональную деятельность	З	52	12	40	16	40	0	0	0	0	0
УД. 04	Технология проекта	З	42	10	32	10	0	0	0	32	0	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	7дз/1э	430	126	304	194	0	32	32	32	64	144
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	48	16	32	22	0	32	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ	48	16	32	18	0	0	32	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	48	16	32	18	0	0	0	32	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	40	8	32	10	0	0	0	0	32	0
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	48	16	32	24	0	0	0	0	32	0
ОП.06	Калькуляция и учет	Э	96	26	70	58	0	0	0	0	0	70
ОП.08	Основы лечебного, диетического и детского питания	ДЗ	60	18	42	26	0	0	0	0	0	42
ОП.09	Основы художественного оформления изделий	ДЗ	42	10	32	18	0	0	0	0	0	32
П.00	Профессиональный цикл	11дз/9э	418	110	1784	160	208	252	80	284	348	612
ПМ.00	Профессиональные модули	11дз/9э	418	110	1784	160	208	252	80	284	348	612
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	Эк	42	10	176	16	104	72	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ДЗ	42	10	32	16	32	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	-	0	0	72	0	72	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	-	0	0	72	0	0	72	0	0	0	0
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Эк	42	10	104	16	0	0	56	48	0	0

МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	ДЗ	42	10	32	16	0	0	20	12	0	0
УП.02.	Учебная практика	-	0	0	36	0	0	0	36	0	0	0
ПП.02.	Производственная практика	-	0	0	36	0	0	0	0	36	0	0
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	Э_к	42	10	284	18	104	180	0	0	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	ДЗ	42	10	32	18	32	0	0	0	0	0
УП.03.	Учебная практика	-	0	0	72	0	72	0	0	0	0	0
ПП.03.	Производственная практика	ДЗ	0	0	180	0	0	180	0	0	0	0
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	Э_к	44	12	248	18	0	0	0	0	32	216
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ДЗ	44	12	32	18	0	0	0	0	32	0
УП.04.	Учебная практика	-	0	0	72	0	0	0	0	0	0	72
ПП.04.	Производственная практика	ДЗ	0	0	144	0	0	0	0	0	0	144
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Э_к	68	20	336	28	0	0	24	132	36	144
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	-, ДЗ	68	20	48	28	0	0	24	24	0	0
УП.05.	Учебная практика	-	0	0	72	0	0	0	0	72	0	0
ПП.05.	Производственная практика	ДЗ	0	0	216	0	0	0	0	36	36	144
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Э_к	42	10	104	16	0	0	0	104	0	0
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	ДЗ	42	10	32	16	0	0	0	32	0	0
УП.06.	Учебная практика	-	0	0	36	0	0	0	0	36	0	0
ПП.06.	Производственная практика	-	0	0	36	0	0	0	0	36	0	0
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	Э_к	46	14	104	16	0	0	0	0	104	0

МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	ДЗ	46	14	32	16	0	0	0	0	32	0
УП.07.	Учебная практика	-	0	0	36	0	0	0	0	0	36	0
ПП.07.	Производственная практика	-	0	0	36	0	0	0	0	0	36	0
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Эк	92	24	428	32	0	0	0	0	176	252
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э	92	24	68	32	0	0	0	0	68	0
УП.08.	Учебная практика	-	0	0	72	0	0	0	0	0	36	36
ПП.08.	Производственная практика	ДЗ	0	0	288	0	0	0	0	0	72	216
ФК.00	Физическая культура	ДЗ	72	36	36	36	0	0	0	0	36	0
К.00	Консультации		300	300								
	Всего	3з/27 дз /17э	4050	1350	4176	1499	612	828	576	828	576	756
ПА	Промежуточная аттестация	5 нед.						36	36	36	36	36
ГИА	Государственная итоговая аттестация	2 нед.										72
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 300 час.) Государственная итоговая аттестация: Выпускная квалификационная работа			всего			дисциплин и МДК	468	576	540	612	360	144
						учебной практик и	144	0	36	108	72	108
						производств. практик и	0	252	0	108	144	504
						экзаменов	0	3	2	5	3	4
						дифф. зачетов	2	6	1	8	5	5
						зачетов	1	1	0	1	0	0