

Утверждаю

Директор

Государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения Свердловской области  
«Талицкий лесотехнический колледж им.Н.И.Кузнецова»

  
" 01 " сентября 2018г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования  
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Свердловской области  
"Талицкий лесотехнический колледж им.Н.И.Кузнецова"

по профессии среднего профессионального образования  
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар, Кондитер  
Форма обучения- очная  
Нормативный срок обучения- 3 года 10 мес.  
на базе основного общего образования  
Профиль получаемого профессионального  
образования естественнонаучный

**2.План учебного процесса**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		Зачеты	Экзамены		Во взаимодействии с преподавателем								I курс		II курс		III курс		IV курс	
					Самостоятельная учебная работа	Нагрузка на дисциплины и МДК				По производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр ТО-17 ПО-0 неделя	2 семестр ТО-24 ПО-0 неделя	3 семестр ТО-16 ПО-0 неделя	4 семестр ТО-23 ПО-0 неделя	5 семестр ТО-11 ПО-5 неделя	6 семестр ТО-12 ПО-11 неделя	7 семестр ТО-7 ПО-5 неделя	8 семестр ТО-10 ПО-19 неделя
						Всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК	Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятия											
6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21					
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>3 / 14 / 3</b>		<b>2772</b>	<b>0</b>	<b>2728</b>	<b>1401</b>	<b>1327</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>44</b>	<b>612</b>	<b>554</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>70</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ОДБ.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл (базовые)</b>	<b>3 / 8 / 2</b>		<b>2154</b>	<b>0</b>	<b>2128</b>	<b>1073</b>	<b>1055</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>26</b>	<b>427</b>	<b>460</b>	<b>453</b>	<b>778</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОДБ.01	Русский язык		-, -, -, э	214	0	210	100	110	0	0	2	4	34	24	46	110	0	0	0	0
ОДБ.02	Литература			178	0	178	178	0	0	0	0	0	34	44	36	64	0	0	0	0
ОДБ.03	Иностранный язык	-, -, -, дз		257	0	255	0	255	0	0	0	2	36	44	52	125	0	0	0	0
ОДБ.04	Математика		-, -, -, э	428	0	422	200	222	0	0	2	6	68	72	100	188	0	0	0	0
ОДБ.05	История	-, -, -, дз		173	0	171	138	33	0	0	0	2	37	44	46	46	0	0	0	0
ОДБ.06	Физическая культура	з, з, з, дз		257	0	255	2	253	0	0	0	2	37	44	68	108	0	0	0	0
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-, -, -, дз		108	0	106	34	72	0	0	0	2	18	22	30	38	0	0	0	0
ОДБ.08	Физика	-, -, -, дз		182	0	180	140	40	0	0	0	2	52	48	36	46	0	0	0	0
ОДБ.09	Обществознание (вкл. экономику и право)	-, -, -, дз		173	0	171	137	34	0	0	0	2	37	44	39	53	0	0	0	0
ОДБ.10	География	дз		74	0	72	54	18	0	0	0	2	0	74	0	0	0	0	0	0
ОДБ.11	Экология	дз		74	0	72	54	18	0	0	0	2	74	0	0	0	0	0	0	0
ОДБ.12	Родная литература		*	36	0	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0
<b>ОДП.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл (профильные)</b>	<b>- / 2 / 1</b>		<b>376</b>	<b>0</b>	<b>366</b>	<b>232</b>	<b>134</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>123</b>	<b>94</b>	<b>159</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОДП.01	Информатика	-, дз		110	0	108	28	80	0	0	0	2	0	22	88	0	0	0	0	0
ОДП.02	Биология	дз		78	0	76	60	16	0	0	0	2	78	0	0	0	0	0	0	0
ОДП.03	Химия		-, -, э	188	0	182	144	38	0	0	2	6	45	72	71	0	0	0	0	0
<b>ОУДД</b>	<b>Дополнительные общеобразовательные учебные дисциплины</b>	<b>- / 4 / 0</b>		<b>242</b>	<b>0</b>	<b>234</b>	<b>96</b>	<b>138</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>50</b>	<b>70</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУД.01	Математика в профессии	дз		60	0	58	18	40	0	0	0	2	0	0	0	0	0	60	0	0
ОУД.02	Астрономия	дз		62	0	60	30	30	0	0	0	2	62	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.03	Речь и культура общения	дз		70	0	68	30	38	0	0	0	2	0	0	0	0	70	0	0	0
ОУД.04	Основы проектно-исследовательской деятельности	дз		50	0	48	18	30	0	0	0	2	0	0	0	50	0	0	0	0
<b>ОПД.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>- / 8 / 1</b>		<b>574</b>	<b>52</b>	<b>500</b>	<b>358</b>	<b>142</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>310</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>102</b>	<b>122</b>	<b>0</b>	<b>40</b>
ОПД.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	дз		64	6	56	44	12	0	0	0	2	0	64	0	0	0	0	0	0
ОПД.02	Основы товароведения продовольственных товаров	дз		82	8	72	56	16	0	0	0	2	0	82	0	0	0	0	0	0
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	дз		76	2	72	50	22	0	0	0	2	0	76	0	0	0	0	0	0
ОПД.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	дз		88	8	78	56	22	0	0	0	2	0	88	0	0	0	0	0	0
ОПД.05	Основы калькуляции и учета		э	84	8	70	58	12	0	0	2	6	0	0	0	0	0	84	0	0
ОПД.06	Охрана труда	дз		66	8	56	46	10	0	0	0	2	0	0	0	0	66	0	0	0

**2.План учебного процесса**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								
		Зачеты	Экзамены		Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем								I курс		II курс		III курс		IV курс	
						Всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК				По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр ТО-17 ПО-0 неделя	2 семестр ТО-24 ПО-0 неделя	3 семестр ТО-16 ПО-0 неделя	4 семестр ТО-23 ПО-0 неделя	5 семестр ТО-11 ПО-5 неделя	6 семестр ТО-12 ПО-11 неделя	7 семестр ТО-7 ПО-5 неделя	8 семестр ТО-10 ПО-19 неделя
							Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятия	Курсовых работ (проектов)	По практике											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ		38	4	32	24	8	0	0	0	2	0	0	0	0	0	38	0	0	
ОПД.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ		36	4	30	6	24	0	0	0	2	0	0	0	0	36	0	0	0	
ОПД.09	Физическая культура (для профессий СПО)	ДЗ		40	4	34	18	16	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	40	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл (Профессиональные модули + практика)</b>	<b>- / 14 / 10</b>		<b>2306</b>	<b>95</b>	<b>945</b>	<b>549</b>	<b>396</b>	<b>0</b>	<b>1188</b>	<b>24</b>	<b>78</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>440</b>	<b>610</b>	<b>576</b>	<b>680</b>	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>- / 14 / 10</b>		<b>1118</b>	<b>95</b>	<b>945</b>	<b>549</b>	<b>396</b>	<b>0</b>	<b>1188</b>	<b>24</b>	<b>78</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>260</b>	<b>286</b>	<b>252</b>	<b>320</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>- / 2 / 3</b>		<b>183</b>	<b>15</b>	<b>150</b>	<b>54</b>	<b>96</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>183</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		Э	94	8	80	40	40	0	0	2	6	0	0	0	0	94	0	0	0	
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		Э	83	7	70	14	56	0	0	2	6	0	0	0	0	83	0	0	0	
УП.01	Учебная практика	ДЗ				0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	
ПП.01	Производственная практика	ДЗ				0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	108	0	0	0	
ЭМ.01	Экзамен по модулю		Эм	6	0	0	0	0	0	0	2	6	0	0	0	0	6	0	0	0	
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>- / 2 / 3</b>		<b>240</b>	<b>20</b>	<b>202</b>	<b>112</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>324</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>77</b>	<b>163</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		Э	77	7	64	34	30	0	0	2	6	0	0	0	0	77	0	0	0	
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		Э	157	13	138	78	60	0	0	2	6	0	0	0	0	157	0	0	0	
УП.02.	Учебная практика	ДЗ				0	0	0	0	144	0	0	0	0	0	0	144	0	0	0	
ПП.02	Производственная практика (практика по профилю специальности)	ДЗ				0	0	0	0	180	0	0	0	0	0	0	180	0	0	0	
ЭМ.02	Экзамен по модулю		Эм	6	0	0	0	0	0	0	2	6	0	0	0	0	6	0	0	0	
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>- / 3 / 2</b>		<b>206</b>	<b>17</b>	<b>171</b>	<b>121</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>45</b>	<b>161</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	



**2.План учебного процесса**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)											
		Зачеты	Экзамены		Во взаимодействии с преподавателем								I курс		II курс		III курс		IV курс					
					Нагрузка на дисциплины и МДК								1 семестр ТО-17 ПО-0 неделя	2 семестр ТО-24 ПО-0 неделя	3 семестр ТО-16 ПО-0 неделя	4 семестр ТО-23 ПО-0 неделя	5 семестр ТО-11 ПО-5 неделя	6 семестр ТО-12 ПО-11 неделя	7 семестр ТО-7 ПО-5 неделя	8 семестр ТО-10 ПО-19 неделя				
					Самостоятельная учебная работа	Всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК			По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация												
Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятия	Курсовых работ (проектов)																						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21				
ЭМ.05	Экзамен по модулю		Эм	6	0	0	0	0	0	0	2	6	0	0	0	0	0	0	0	6				
ПДП	Производственная практика (преддипломная практика)			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
	Промежуточная аттестация														1 нед.	1 нед.	1 нед.	1 нед.						
	Самостоятельная работа												0	30	0	0	34	38	19	32				
<b>В С Е Г О ч а с о в (без промежуточной аттестации):</b>				<b>5652</b>	<b>147</b>	<b>4173</b>	<b>2308</b>	<b>1865</b>	<b>0</b>	<b>1188</b>	<b>32</b>	<b>144</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>720</b>				
из них теоретического обучения:				4464	147	4173	2308	1865	0	0	32	144	612	864	612	828	432	468	252	360				
в т.ч. промежуточная аттестация															36	36	36	36						
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация																			2 нед.				
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы																			1 нед.				
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы																			1 нед.				
ВК.00	Время каникулярное												2 нед.	9 нед.	2 нед.	9 нед.	2 нед.	11 нед.	5 нед.					
<b>Консультации для обучающихся 26 часов (за счет часов, отводимых на промежуточную аттестацию).</b>																								
<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>																								
<b>1. Программа обучения по специальности</b>																								
1.1. Выпускная квалификационная работа																								
- Подготовка выпускной квалификационной работы с 15.06 по 29.06 (всего 1 нед.)																								
- Защита выпускной квалификационной работы с 15.06 по 21.06 (всего 1 нед.)																								
1.2. Демонстрационный экзамен - с 15.06 по 21.06 (всего 1 нед.)																								
													дисциплин и МДК	612	864	576	828	396	432	252	360			
													учебной практики	0	0	0	0	72	144	144	144			
													производственной практики	0	0	0	0	108	180	180	216			
													преддипломной практики	0	0	0	0	0	0	0	0			
													экзаменов	0	0	1	2	4	4	3	1			
													дифф. зачетов	3	5	1	6	5	5	5	4			
													зачетов	0	0	0	1	0	0	0	0			

5616

















158,00

142,00 98,00

5652

4173 21,00

4152

4320

4168

5











