Утверждаю

Директор

Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Талицкий десотехнический колледж им.Н.И.Кузнецова»

С.И.Ляшок

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Пов

Повар, Кондитер

Форма обучения- очная Нормативный срок обучения-

3 года 10 мес.

на базе <u>основного общего</u> образования Профиль получаемого профессионального

образования

естественнонаучный

			2.Пл	тан учеб	ного	проце	cca														
		Фор	МЫ			Учебн	ая нагр	узка об	ўучаю щ	ихся (ч	ac.)		Pa	спреде	пение о	бязател	ьной на	грузки п	о курсаі	ми	
		промеж	Z		Во	Во взаимодействии с перподавателем							семестрам (час. в семестр)								
		аттест	升		Нагрузк	а на дис		Т		Lis	урс	H i	сурс	III	курс	IV i	курс				
	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных			Тел	ᄧ			по уче		ON II				ĺ		ĺ		ĺ		İ	
Индекс				ова	ьна та	ž	дисциі	плинам Т	и МДК Т	▋	_ z	ф	1 ce-	2 ce-	3 ce-	4 ce-	5 ce-	6 ce-	7 ce-	8 ce-	
	модулей, МДК, практик			pa3	75 26 26	Ĩ E		보		e Ke	풀	\$ ⊾	местр ТО-17	местр ТО-23	местр ТО-16	местр ТО-23	местр ТО-12	местр ТО-12	местр ТО-8	местр ТО-10	
			P	Š Š	Б Б Б	Уче	Z Z	пра	N B	Ž Š ž	<u>.</u>	жут	ПО-17	ПО-23	ПО-18	ПО-23	ПО-12	ПО-12	ПО-9	ПО-12	
		Зачеты	Экзамены	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельн учебная работа	Всего учебных занятий	Георети- ческое обучение	Паб, и практ. занятий	урсовых забот проектов	По практике производственной муебной	Консультации	Промежуточная аттестация	недель	1	недель	1	1		недель		
1	2	<u>88</u> 3	ტ 4	<u>ŏ ₽</u> 5	<u>შ</u> <u>₹</u> 6	8 8	8 Te	9	<u> </u>	[본 본 3 11		13	14	15	16	17	18	19	20	21	
ОУД.00	Общеобразовательный цикл	3/1		2670	ō	2628	1337	1233	20	0	6	42	612	688	494	778	98	0	0	0	
<i></i> ОУД.01	Русский язык			210	0	206	96	110	0	0	2	4	51	22	48	89	0	0	0	0	
ОУД.02	Литература		-,-/-,3	174	0	174	174	0	0	0	0	0	34	44	39	57	0	0	0	0	
ОУД.03	Иностранный язык	-, -, -, ДЗ		256	0	254	0	254	0	0	0	2	34	44	48	130	0	0	0	0	
ОУД.04	Математика		-,-/-,-/9	428	0	422	200	222	0	0	2	6	51	84	67	128	98	0	0	0	
ОУД.05	История	-,-,-ДЗ		171	0	169	136	33	0	0	0	2	34	44	32	61	0	0	0	0	
ОУД.06	Физическая культура	з, з, з, ДЗ		244	0	242	2	240	0	0	10	2	34	44	72	94	0	0	0	0	
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-, -, -, ДЗ		96	0	94	34	60	0	0	10	2	17	22	32	25	0	0	0	0	
ОУД.08	Физика	-,-,-ДЗ		162	0	160	120	40	0	0	0	2	51	22	48	41	0	0	0	0	
ОУД.09	Обществознание (вкл. экономику и право)	-, -, -, ДЗ		171	0	169	135	34	0	0	0	2	34	44	32	61	0	0	ō	0	
ОУД.10	География	дз		72	0	70	52	18	0	0	10	2	0	72	0	0	0	0	0	0	
ОУД.11	Экология	ДЗ		72	0	70	52	18	0	0	0	2	0	72	0	0	0	0	0	0	
ОУД.12	Родная литература		*	36	0	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	
ОУД.13	Информатика	ДЗ		108	0	106	26	80	0	0	0	2	68	40	0	0	0	0	0	0	
ОУД.14	Биология	ДЗ		72	0	70	54	16	0	0	10	2	72	0	0	0	0	0	0	0	
ОУД.15	Химия		-, -/Э	184	0	178	120	38	20	0	2	6	70	38	76	0	0	0	0	0	
ОУД.16	Введение в профессию	ДЗ		96	0	94	54	40	0	0	0	2	0	96	0	0	0	0	0	0	
ОУД.17	Астрономия	ДЗ		62	0	60	30	30	0	0	0	2	62	0	0	0	0	0	0	0	
ОУД.18	Речь и культура общения	ДЗ		56	0	54	16	38	0	0	0	2	0	0	0	56	0	0	0	0	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-17	7/2	498	45	427	285	142	0	0	4	26	0	140	82	50	148	0	40	38	
ОП.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	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		ю	82	7	69	53	16	0	0	2	6	0	0	82	0	0	0	0	0	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		Э	76	6	64	42	22	0	0	2	6	0	76	0	0	0	0	0	0	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	дз		50	4	44	22	22	0	0	0	2	0	0	0	50	0	0	0	0	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ		46	4	40	28	12	0	0	0	2	0	0	0	0	46	0	0	0	
ОП.06	Охрана труда	дз		66	6	58	48	10	0	0	0	2	0	0	0	0	66	0	0	0	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	дз		38	4	32	24	8	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	18	20	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	дз		36	4	30	6	24	0	0	0	2	0	0	0	0	36	0	0	0	
ОП.09	Физическая культура (для профессий СПО)	ДЗ		40	4	34	18	16	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	22	18	
П.00	Профессиональный цикл (Профессиональные модули + практика)	- / 18	5 / 10	2484	100	1018	622	396	0	1296	20	70	0	0	0	0	330	828	572	754	
ПМ.00	Профессиональные модули	- / 15	5 / 10	1188	400	1018	622	396	0	1296	1	1 ==	0	0	0	0	186	432	248	322	

			2.П	пан учеб	ного	проце	сса															
		Фор					ная нагр	узка об	бучающі	ихся (ча	ac.)		Pa	спредел	тение о	ение обязательной нагрузки по курсам и						
		промежуточной аттестации		ž		Во взаимодействии с перподавателем								семестрам (час. в семестр)								
				풀		Нагрузка на дисциплины и МДН							Iк	урс	II i	оурс	III	курс	IV i	курс		
				образовательной :и	π.			по уче		ной і												
Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных			ова	ъна Та	l <u>×</u>	дисциплинам и МДК		Ĭ	_	вя	1 ce-	2 ce-	3 ce-	4 ce-	5 ce-	6 ce-	7 ce-	8 ce-			
	модулей, МДК, практик			paa	15- og	<u>₹</u>		Ę	0.5	a Ke	учеснои Консультации	₹ .	местр	местр	местр	местр	местр	местр	местр	местр		
			₹	o s	6 K	й	r A	led ,	NA (BO	ă й й й	PI a	ĮŽ į	TO-17 ПО-0	TO-23 ∏O-0	TO-16 ПО-0	TO-23 ∏O-0	TO-12 ΠΟ-4	TO-12 ΠΟ-11	TO-8 □O-9	TO-10 ΠΟ-12		
		еты	аме	Объем о нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Всего учебных занятий	еорети- еское бучение	ZZ	COBBIX OT OCITOR	По практике производст учебной	<u>ت</u>	Промежуточная аттестация		недель		1	I	1	l	недель		
		Зачеты	Экзамены	Объем нагрузк	Cal Ye	Все	Teo Yec ofy	Паб, и прак занятий	Курсо работ прое	E OE	Š	PP T	-									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
	Приготовление и подготовка к реализации																					
ПМ.01	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	-/3	3/2	186	15	157	61	96	0	144	4	14	0	0	0	0	186	0	0	0		
	разнообразного ассортимента																					
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и		Э	95	8	81	41	40	0	l 。	2	6	0	0	0	0	95	0	0	0		
,	хранения кулинарных полуфабрикатов				Ľ						匚	Ľ	Ľ	Ľ		Ľ				Ľ		
мдк.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	дз		85	7	76	20	56	0	0	0	2	0	0	0	0	85	0	0	0		
	кулинарных полуфабрикатов		-							70	_											
УП.01 ПП.01	Учебная практика	Д3		-		0	0	0	0	72 72	0	0	0	0	0	0	72 72	0	0	0		
	Производственная практика	ДЗ	2	-	_		+	-	-	_	-	-	0	-	-				_	0		
ЭМ.01	Экзамен по модулю		Эм	6	0	0	0	0	0	0	2	6	U	0	0	0	6	0	0	U		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к	,,	3/2	262		226	136	90	l ,	396	4	14	0	0	0	0	0	262	١،	0		
	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		,, _	202	22	220	130	30	ľ	390	7	′*	ľ	ľ	ľ	ľ	ľ	202	ľ	"		
	Sunyoon puoliseopuolisio useopiilimelliu			1	\vdash						┢											
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и	дз		76	6	68	38	30	l 0	l 0	0	2	0	lo	0	0	l 0	76	0	0		
	презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-																				
	Процессы приготовления, подготовки к реализации и																					
МДК.02.02	презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		Э	180	16	158	98	60	0	0	2	6	0	0	0	0	0	180	0	0		
VE 00		5 0				_				040	<u> </u>	_				_		04.0	0			
УП.02. ПП.02	Учебная практика Производственная практика	Д3			-	0	0	0	0	216 180	0	0	0	0	0	0	0	216 180	0	0		
ЭМ.02		ДЗ	2	6	_	0	0	0	0	0	2	6	0	0	0	0	0	6	0	0		
3101.02	Экзамен по модулю		Эм	0	0	0	 	0	, ₀	0		0	U	0	0	U U	0	0	U	0		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,	_/:	2/3	206	17	175	125	50	0	180	4	14	0	ا ر	0	١,	0	170	36	0		
11101.03	закусок разнообразного ассортимента		., 0	200	l ′′	'''	123	30	"	'**	4	′~	ľ		ľ	"	"	'''	30	"		
											H											
l	Организация приготовления, подготовки к реализации и		_	l				١	l _	١.	١.		l .			l _			_	_		
МДК.03.01	презентации холодных блюд, кулинарных изделий,		Э	45	4	35	25	10	0	0	2	6	0	0	0	0	0	45	0	0		
	закусок разнообразного ассортимента																					
	Процессы приготовления, подготовки к реализации и										T											
МДК.03.02	презентации холодных блюд, кулинарных изделий,	- , дз		155	13	140	100	40	0	0	0	2	0	0	0	0	0	125	30	0		
	закусок											L										
УП.03	Учебная практика	дз				0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ				0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	108	0		
ЭМ.03	Экзамен по модулю		Эм	6	0	0	0	0	0	0	2	6	0	0	0	0	0	0	6	0		

			2.∏	лан учеб	бного	проце	сса													
		Фор			Учебн	ная нагр	узка об	бучающі	ихся (ча	ic.)		Распределение обязательной нагрузки по курсам и								
Индекс		промежу	-	ž		Во взаимодействии с перподавателем							семестрам (час. в семестр)							
		аттестации] }		Нагрузі			ны и МДН	4 Z			lк	урс	11 1	курс	III курс		IV i	курс
	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик			зовател	1ьная ота	¥	1	по уче плинам	и МДК Т	енной	<u>z</u>	ная	1 ce-	2 ce-	3 ce-	4 ce-	5 ce-	6 ce-	7 ce-	8 ce-
		Зачеты	Экзамены	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Всего учебных занятий	Теорети- ческое обучение	Паб, и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)	По практике производств учебной	Консультации	Промежуточ аттестация	местр ТО-17 ПО-0 недель	местр ТО-23 ПО-0 недель		местр ТО-23 ПО-0 недель	местр ТО-12 ПО-4 недель		местр ТО-8 ПО-9 недель	местр ТО-10 ПО-12 недель
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-/3	3/2	180	15	151	115	36	o	144	4	14	0	0	0	0	0	0	180	0
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	дз		62	5	55	47	8	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	62	0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд , десертов, напитков		Э	112	10	96	68	28	0	0	2	6	0	0	0	0	0	0	112	0
УП.04	Учебная практика	ДЗ				0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0
ПП.04	Производственная практика	ДЗ				0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0
ЭМ.04	Экзамен по модулю		Эм	6	0	0	0	0	0	0	2	6	0	0	0	0	0	0	6	0
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-/4/1		354	31	309	185	124	0	432	4	14	0	0	0	0	0	0	32	322
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		-, Э	147	13	128	64	64	0	0	2	6	0	0	0	0	0	0	32	115
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	дз		201	18	181	121	60	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	201
УП.05	Учебная практика	дз				0	0	0	0	216	0	0	0	0	0	0	0	0	0	216
ПП.05	Производственная практика	дз				0	0	0	0	216	0	0	0	0	0	0	0	0	0	216
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	12	7	4	29	36	25	32
ВСЕГО	насов (без промежуточной аттестации):			5904	145	4015	2244	1771	0	1296		138	612	828	576	828	576	828	612	792
из них теор	етического обучения:			4356	145	4015	2244	1771	0	0		138	612	828	576	828	432	432	288	360
в т.ч. проме	жуточная аттестация													36	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.

			2.П	лан учеб	бного	проце	сса													
	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной				Учебная нагрузка обучающихся (час.) Во взаимодействии с перподавателем						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								
		аттестации		ьной					сциплины и МДН		T		lκ			урс	рс ІІІ курс		IV i	курс
Индекс		Зачеты	Экзамены	Объем образовател нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Всего учебных занятий		•	Курсовых и МДК работ ра	По практике производственной	Консультации	Промежуточная аттестация	TO-17 ПО-0	TO-23 ПО-0	ПО-0	TO-23 ∏O-0	TO-12 ПО-4	1	ПО-9	8 се- местр ТО-10 ПО-12 недель
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
BK.00	Время каникулярное												2 нед.	9 нед.	2 нед.	9 нед.	2 нед.	9 нед.	2 нед.	
Консультац	ии для обучающихся за счет часов, отводимых на промежу	точную атте	естацию.					дисц	иплин и	МДК			612	828	576	828	432	432	288	360
Государств	енная (итоговая) аттестация							учеб	учебной практики				0	0	0	0	72	216	144	216
1. Програми	ла обучения по специальности						Ö		зводств				0	0	0	0	72	180	180	216
1.1. Выпускн	ая квалификационная работа в виде демонстрационного э	кзамена:					Всег	пред	преддипломной практики				0	0	0	0	0	0	0	0
	- Подготовка выпускной квалификационной работы с 15.06 по 29.06 (всего 1 нед.)							экзаменов					0	1	2	1	3	3	3	2
- Защита	- Защита выпускной квалификационной работы с 15.06 по 21.06 (всего 1 нед.)							дифо	дифф. зачетов					5	0	7	6	4	6	4
								зачетов					0	0	0	1	0	0	0	0