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

_____С.И.Ляшок
"_01_"__сентября____2022 г.

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
(ПК 2022-2026)

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2150C046E71AC3A606E8ACA64E5913D5
Владелец: Ляшок Сергей Иванович
Действителен: с 12.09.2023 до 05.12.2024

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)							
						Во взаимодействии с перподавателем							I курс		II курс		III курс		IV курс	
						Нагрузка на дисциплины и МДК														
							в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК													
		Зачеты	Экзамены		Самостоятельная учебная работа	Всего учебных занятий	Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)	По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр ТО-17 ПО-0 недель	2 семестр ТО-23 ПО-0 недель	3 семестр ТО-16 ПО-0 недель	4 семестр ТО-23 ПО-0 недель	5 семестр ТО-12 ПО-4 недель	6 семестр ТО-17 ПО-6 недель	7 семестр ТО-4 ПО-12 недель	8 семестр ТО-9 ПО-13 недель
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ОУД.00	***Общеобразовательный цикл***	**3 / 13 / 3**		**2670**	**0**	**2628**	**1337**	**1233**	**20**	**0**	**6**	**42**	**612**	**688**	**494**	**778**	**98**	**0**	**0**	**0**
ОУД.01	Русский язык		- , - / - , Э	210	0	206	96	110	0	0	2	4	51	22	48	89	0	0	0	0
ОУД.02	Литература			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		- , - / - , - / Э	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	0	2	34	44	72	94	0	0	0	0
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	- , - / - , ДЗ		96	0	94	34	60	0	0	0	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	0	0
ОУД.10	География	ДЗ		72	0	70	52	18	0	0	0	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	0	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***	**- / 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		Э	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)**	**- / 15 / 10**		**2448**	**100**	**1018**	**614**	**404**	**0**	**1260**	**20**	**70**	**0**	**0**	**0**	**0**	**330**	**828**	**536**	**754**
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**- / 15 / 10**		**1188**	**100**	**1018**	**614**	**404**	**0**	**1260**	**20**	**70**	**0**	**0**	**0**	**0**	**186**	**612**	**104**	**286**

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)							
						Во взаимодействии с перподавателем							I курс		II курс		III курс		IV курс	
						Нагрузка на дисциплины и МДК														
							в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК													
		Зачеты	Экзамены		Самостоятельная учебная работа	Всего учебных занятий	Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)	По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр ТО-17 ПО-0 недель	2 семестр ТО-23 ПО-0 недель	3 семестр ТО-16 ПО-0 недель	4 семестр ТО-23 ПО-0 недель	5 семестр ТО-12 ПО-4 недель	6 семестр ТО-17 ПО-6 недель	7 семестр ТО-4 ПО-12 недель	8 семестр ТО-9 ПО-13 недель
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	***- / 3 / 2***		***186***	***15***	***157***	***61***	***96***	***0***	***144***	***4***	***14***	***0***	***0***	***0***	***0***	***186***	***0***	***0***	***0***
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		Э	95	8	81	41	40	0	0	2	6	0	0	0	0	95	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ		85	7	76	20	56	0	0	0	2	0	0	0	0	85	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	72	0	0	0	0	0	0	72	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
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	***- / 3 / 2***		***262***	***22***	***226***	***136***	***90***	***0***	***360***	***4***	***14***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***256***	**6**	***0***
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ		76	6	68	38	30	0	0	0	2	0	0	0	0	0	76	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		Э	180	16	158	98	60	0	0	2	6	0	0	0	0	0	180	0	0
УП.02.	Учебная практика	ДЗ				0	0	0	0	216	0	0	0	0	0	0	0	216	0	0
ПП.02	Производственная практика	ДЗ				0	0	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	144	0
ЭМ.02	Экзамен по модулю		Эм	6	0	0	0	0	0	0	2	6	0	0	0	0	0	0	6	0
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	***- / 2 / 3***		***206***	***17***	***175***	***125***	***50***	***0***	***144***	***4***	***14***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***200***	***6***	***0***
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ		45	4	39	29	10	0	0	0	2	0	0	0	0	0	45	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд , кулинарных изделий, закусок		Э	155	13	136	96	40	0	0	2	6	0	0	0	0	0	155	0	0
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	72	0	0	0	0	0	0	0	0	72	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.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)							
						Во взаимодействии с перподавателем							I курс		II курс		III курс		IV курс	
						Нагрузка на дисциплины и МДК														
							в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК													
		Зачеты	Экзамены		Самостоятельная учебная работа	Всего учебных занятий	Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)	По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр ТО-17 ПО-0 недель	2 семестр ТО-23 ПО-0 недель	3 семестр ТО-16 ПО-0 недель	4 семестр ТО-23 ПО-0 недель	5 семестр ТО-12 ПО-4 недель	6 семестр ТО-17 ПО-6 недель	7 семестр ТО-4 ПО-12 недель	8 семестр ТО-9 ПО-13 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 / 2***		***248***	***21***	***213***	***145***	***68***	***0***	***144***	***4***	***14***	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**156**	**92**	**0**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		Э	130	11	113	73	40	0	0	2	6	0	0	0	0	0	130	0	0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	- , ДЗ		112	10	100	72	28	0	0	0	2	0	0	0	0	0	26	86	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**		**286**	**25**	**247**	**147**	**100**	**0**	**468**	**4**	**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**286**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ		80	7	71	31	40	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	80
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		Э	200	18	176	116	60	0	0	2	6	0	0	0	0	0	0	0	200
УП.05	Учебная практика	ДЗ				0	0	0	0	252	0	0	0	0	0	0	0	0	0	252
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**	**52**	**12**	**29**
В С Е Г О ч а с о в (без промежуточной аттестации):				**5868**	**145**	**4015**	**2236**	**1779**	**0**	**1260**		**138**	**612**	**828**	**576**	**828**	**576**	**828**	**576**	**792**
из них теоретического обучения:				**4356**	**145**	**4015**	**2236**	**1779**	**0**	**0**		**138**	**612**	**828**	**576**	**828**	**432**	**612**	**144**	**324**
в т.ч. промежуточная аттестация														**36**	**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.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)							
						Во взаимодействии с перподавателем							I курс		II курс		III курс		IV курс	
						Нагрузка на дисциплины и МДК														
							в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК													
		Зачеты	Экзамены		Самостоятельная учебная работа	Всего учебных занятий	Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)	По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр ТО-17 ПО-0 недель	2 семестр ТО-23 ПО-0 недель	3 семестр ТО-16 ПО-0 недель	4 семестр ТО-23 ПО-0 недель	5 семестр ТО-12 ПО-4 недель	6 семестр ТО-17 ПО-6 недель	7 семестр ТО-4 ПО-12 недель	8 семестр ТО-9 ПО-13 недель
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ВК.00	Время каникулярное												2 нед.	9 нед.	2 нед.	9 нед.	2 нед.	9 нед.	2 нед.	

Консультации для обучающихся за счет часов, отводимых на промежуточную аттестацию.

Государственная итоговая аттестация

1. Программа обучения по профессии

1.1. Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена:

- 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.)

Всего:								
дисциплин и МДК	612	828	576	828	432	612	144	324
учебной практики	0	0	0	0	72	216	144	252
производственной практики	0	0	0	0	72	0	288	216
преддипломной практики	0	0	0	0	0	0	0	0
экзаменов	0	1	2	1	3	3	3	2
дифф. зачетов	2	5	0	7	6	3	6	4
зачетов	0	0	0	1	0	0	0	0