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

_____ С.И.Ляшок
"01" сентября 2023 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 2023-2026)

Квалификация: Повар, Кондитер
Форма обучения- очная
Нормативный срок обучения- 2 года 8 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	
						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-24 ПО-0 недель	3 семестр ТО-14 ПО-2 недель	4 семестр ТО-9 ПО-14 недель	5 семестр ТО-3 ПО-13 недель	6 семестр ТО-9 ПО-5 недель
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ОД.00	***Общеобразовательный цикл***	**1 / 11 / 3**		**1476**	**0**	**1436**	**822**	**582**	**32**	**0**	**0**	**40**	**612**	**864**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОД.01	Русский язык		- / Э	72	0	66	66	0	0	0	0	6	34	38	0	0	0	0
ОД.02	Литература	- / ДЗ		72	0	70	70	0	0	0	0	2	34	38	0	0	0	0
ОД.03	Родная литература	ДЗ		36	0	34	34	0	0	0	0	2	0	36	0	0	0	0
ОД.04	История	- / ДЗ		136	0	134	100	34	0	0	0	2	34	102	0	0	0	0
ОД.05	Обществознание	- / ДЗ		108	0	106	72	34	0	0	0	2	34	74	0	0	0	0
ОД.06	География	- / ДЗ		108	0	106	88	18	0	0	0	2	34	74	0	0	0	0
ОД.07	Иностранный язык	- / ДЗ		144	0	142	0	142	0	0	0	2	68	76	0	0	0	0
ОД.08	Математика		- / Э	232	0	226	126	100	0	0	0	6	68	164	0	0	0	0
ОД.09	Информатика	- / ДЗ		144	0	142	62	80	0	0	0	2	68	76	0	0	0	0
ОД.10	Физическая культура	з / ДЗ		72	0	70	2	68	0	0	0	2	34	38	0	0	0	0
ОД.11	ОБЖ	ДЗ		68	0	66	30	36	0	0	0	2	68	0	0	0	0	0
ОД.12	Физика	- / ДЗ		108	0	106	66	40	0	0	0	2	34	74	0	0	0	0
ОД.13	Химия		- / Э	104	0	98	48	18	32	0	0	6	30	74	0	0	0	0
ОД.14	Биология	ДЗ		72	0	70	58	12	0	0	0	2	72	0	0	0	0	0
ОП.00	***Общепрофессиональный цикл***	**5 / 7 / 1**		**324**	**14**	**284**	**63**	**221**	**0**	**0**	**4**	**26**	**0**	**0**	**162**	**18**	**18**	**126**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ		36	2	32	8	24	0	0	0	2	0	0	36	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ		36	2	32	8	24	0	0	0	2	0	0	36	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		Э	36	1	29	11	18	0	0	2	6	0	0	36	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ		36	2	32	8	24	0	0	0	2	0	0	36	0	0	0
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ		36	2	32	8	24	0	0	0	2	0	0	0	0	0	36
ОП.06	Охрана труда	-*		36	1	29	9	20	0	0	2	6	0	0	0	0	0	36
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	- / з,- / з,- / ДЗ		36	1	33	3	30	0	0	0	2	0	0	9	9	9	9
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ*		36	2	32	8	24	0	0	0	2	0	0	0	0	0	36
ОП.09	Физическая культура (для профессий СПО)	з/ з, з/ ДЗ		36	1	33	0	33	0	0	0	2	0	0	9	9	9	9
П.00	***Профессиональный цикл*** **(Профессиональные модули + практика)**	**- / 13 / 13**		**1776**	**39**	**467**	**159**	**308**	**0**	**1224**	**14**	**46**	**0**	**0**	**250**	**772**	**558**	**180**
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**- / 6 / 7**		**536**	**23**	**467**	**159**	**308**	**0**	**1224**	**14**	**46**	**0**	**0**	**178**	**268**	**90**	**0**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	***- / 1 / 1***		***138***	***6***	***126***	***36***	***90***	***0***	***72***	***2***	***6***	***0***	***0***	***138***	***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)					
						Во взаимодействии с перподавателем							I курс		II курс		III 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-24 ПО-0 недель	3 семестр ТО-14 ПО-2 недель	4 семестр ТО-9 ПО-14 недель	5 семестр ТО-3 ПО-13 недель	6 семестр ТО-9 ПО-5 недель
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		Э	44	2	42	16	26	0	0	0	0	0	0	44	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			94	4	84	20	64	0	0	2	6	0	0	94	0	0	0
УП.01	Учебная практика	ДЗ				0	0	0	0	36	0	0	0	0	36	0	0	0
ПП.01	Производственная практика					0	0	0	0	36	0	0	0	0	36	0	0	0
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	***- / 2 / 1***		***98***	***4***	***86***	***30***	***56***	***0***	***288***	***2***	***8***	***0***	***0***	***40***	***58***	***0***	***0***
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ		40	2	38	12	26	0	0	0	0	0	0	40	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			52	2	48	18	30	0	0	0	2	0	0	0	52	0	0
УП.02.	Учебная практика	ДЗ				0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	72	0	0
ПП.02	Производственная практика					0	0	0	0	216	0	0	0	0	0	216	0	0
ДЭ.01	Демонстрационный экзамен		ДЭ	6	0	0	0	0	0	0	2	6	0	0	0	6	0	0
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	***- / 2 / 1***		***72***	***4***	***60***	***20***	***40***	***0***	***144***	***2***	***8***	***0***	***0***	***0***	***72***	***0***	***0***
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ		30	2	28	8	20	0	0	0	0	0	0	0	30	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд , кулинарных изделий, закусок			36	2	32	12	20	0	0	0	2	0	0	0	36	0	0
УП.03	Учебная практика	ДЗ				0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	72	0	0
ПП.03	Производственная практика					0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	72	0	0
ДЭ.02	Демонстрационный экзамен		ДЭ	6	0	0	0	0	0	0	2	6	0	0	0	6	0	0
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	***- / 1 / 2***		***102***	***4***	***86***	***30***	***56***	***0***	***252***	***4***	***12***	**0**	**0**	**0**	**96**	**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)					
					Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с перподавателем							I курс		II курс		III курс	
						Нагрузка на дисциплины и МДК				По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация						
							в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК											
		Зачеты	Экзамены			Всего учебных занятий	Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)				1 семестр ТО-17 ПО-0 недель	2 семестр ТО-24 ПО-0 недель	3 семестр ТО-14 ПО-2 недель	4 семестр ТО-9 ПО-14 недель	5 семестр ТО-3 ПО-13 недель	6 семестр ТО-9 ПО-5 недель
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		Э	40	2	38	12	26	0	0	0	0	0	0	0	40	0	0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			56	2	48	18	30	0	0	2	6	0	0	0	56	0	0
УП.04	Учебная практика	ДЗ				0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	72	0	0
ПП.04	Производственная практика					0	0	0	0	180	0	0	0	0	0	0	180	0
ДЭ.03	Демонстрационный экзамен		ДЭ	6	0	0	0	0	0	0	2	6	0	0	0	0	6	0
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**- / 1 / 2**		**126**	**5**	**109**	**43**	**66**	**0**	**288**	**4**	**12**	**0**	**0**	**0**	**42**	**84**	**0**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Э	42	2	40	14	26	0	0	0	0	0	0	0	42	0	0
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			78	3	69	29	40	0	0	2	6	0	0	0	0	78	0
УП.05	Учебная практика	ДЗ				0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0
ПП.05	Производственная практика					0	0	0	0	216	0	0	0	0	0	0	216	0
ЭМ.01	Экзамен по модулю		Эм	6	0	0	0	0	0	0	2	6	0	0	0	0	6	0
ДПБ.00	***Дополнительный профессиональный блок (ДПБ+практика)***			***580***	***16***	***338***	***110***	***228***	***0***	***180***	***12***	***46***	***0***	***0***	***164***	***38***	***0***	***378***
ДПБ.00	***Дополнительный профессиональный блок***	***- / 7 / 6***		***400***	***16***	***338***	***110***	***228***	***0***	***180***	***12***	***46***	***0***	***0***	***164***	***38***	***0***	***198***
ОП.10	*Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания*	***ДЗ***		***36***	***2***	***32***	***10***	***22***	***0***	***0***	***0***	***2***	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*36*
ОП.11	*Деловая культура и антикоррупционное поведение*	***ДЗ***		***36***	***2***	***32***	***10***	***22***	***0***	***0***	***0***	***2***	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*36*
ОП.12/ ОП.12.1	*Психология профессиональной деятельности/ Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью/ Формирование трудовой успешности*	***ДЗ***		***36***	***2***	***32***	***10***	***22***	***0***	***0***	***0***	***2***	*0*	*0*	*36*	*0*	*0*	*0*
ОП.13	*Кухня народов России*	***ДЗ***		***36***	***2***	***34***	***12***	***22***	***0***	***0***	***0***	***0***	*0*	*0*	*36*	*0*	*0*	*0*
ОП.14	*Кухня народов мира*			***36***	***1***	***33***	***11***	***22***	***0***	***0***	***0***	***2***	*0*	*0*	*36*	*0*	*0*	*0*
ОП.15	*Рисование и лепка*		***Э***	***36***	***1***	***29***	***9***	***20***	***0***	***0***	***2***	***6***	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*36*
ОП.16	*Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности*	***ДЗ***		***36***	***1***	***33***	***9***	***24***	***0***	***0***	***0***	***2***	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*36*

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)					
					Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с перподавателем							I курс		II курс		III курс	
						Нагрузка на дисциплины и МДК				По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация						
							в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК											
		Зачеты	Экзамены			Всего учебных занятий	Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)				1 семестр ТО-17 ПО-0 недель	2 семестр ТО-24 ПО-0 недель	3 семестр ТО-14 ПО-2 недель	4 семестр ТО-9 ПО-14 недель	5 семестр ТО-3 ПО-13 недель	6 семестр ТО-9 ПО-5 недель
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ПМ.06	***Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели***	***- / 1 / 2***		***48***	***2***	***34***	***10***	***24***	***0***	***72***	***4***	***12***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***48***
МДК.06.01	*Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*		*Э*	*42*	*2*	*34*	*10*	*24*	*0*	*0*	*2*	*6*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*42*
УП.06	*Учебная практика*	*ДЗ*		*0*		*0*	*0*	*0*	*0*	*72*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*72*
ЭМ.02	*Экзамен по модулю*		*Эм*	*6*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*2*	*6*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*6*
ПМ.07	***Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы***	***- / 1 / 3***		***100***	***3***	***79***	***29***	***50***	***0***	***108***	***6***	***18***	***0***	***0***	***56***	***38***	***0***	***6***
МДК.07.01	*Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы*		*Э*	*56*	*2*	*48*	*18*	*30*	*0*	*0*	*2*	*6*	*0*	*0*	*56*	*0*	*0*	*0*
МДК.07.02	*Специализированное программное обеспечение в сфере общественного питания*		*Э*	*38*	*1*	*31*	*11*	*20*	*0*	*0*	*2*	*6*	*0*	*0*	*0*	*38*	*0*	*0*
ПП.06	*Производственная практика*	*ДЗ*		*0*		*0*	*0*	*0*	*0*	*108*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*108*
ЭМ.03	*Экзамен по модулю*		*Эм*	*6*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*2*	*6*	*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**
	Промежуточная аттестация														**1 нед.**	**1 нед.**	**1 нед.**	**1 нед.**
	Самостоятельная работа												**0**	**0**	**22**	**13**	**3**	**15**
В С Е Г О ч а с о в (без промежуточной аттестации):				**4104**	**53**	**2525**	**1154**	**1339**	**32**	**1224**	**30**	**158**	**612**	**864**	**576**	**790**	**576**	**306**
из них теоретического обучения:				**2736**	**53**	**2525**	**1154**	**1339**	**32**	**0**	**30**	**158**	**612**	**864**	**504**	**324**	**108**	**324**
в т.ч. промежуточная аттестация															**36**	**36**	**36**	**36**
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**																	**1нед.**
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы																	1нед.
ВК.00	Время каникулярное												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 1 нед.

Всего:						
дисциплин и МДК	612	864	504	324	108	324
учебной практики	0	0	36	216	72	72
производственной практики	0	0	36	288	396	108
преддипломной практики	0	0	0	0	0	0
экзаменов	0	3	3	4	2	4
дифф. зачетов	2	8	6	4	2	8
зачетов	0	0	2	2	2	1