

Утверждаю

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

С.И. Ляшок

"01" сентября 2020 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной программы производственного обучения-
адаптированной образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями
здоровья: программы профессиональной подготовки
16675 Повар
для выпускников, имеющих базовое образование - специальное (коррекционное) VIII типа
государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Свердловской области
"Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И. Кузнецова"

гр.ПВ-11 (2020 - 2022 уч.гг.)

по программе базовой подготовки

Квалификация: повар

Форма обучения- очная

Нормативный срок обучения - 1 год 10 месяцев

На базе специального (коррекционного) VIII типа образования

Профиль получаемого профессионального
образования естественно-научный

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам				
			Максимальная	Самостоятельная работа	всего занятий	Обязательная			I курс		II курс	
						в том числе	лаб. и практ. занятий,	курсовых работ (проектов)	1 семестр 16 недель	2 семестр 4 недели	3 семестр 12 недель	4 семестр 0 недель
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
О.00	Общеобразовательный цикл	2/1	279	93	186	120	0	158	28	0	0	
ОУД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	2/1	279	93	186	120	0	158	28	0	0	
ОУД.01	Русский язык	Э	48	16	32	20	0	32	0	0	0	
ОУД.02	Родная литература		85	28	57	40	0	57	0	0	0	
ОУД.03	Математика	- , ДЗ	94	32	62	40	0	34	28	0	0	
ОУД.04	Введение в профессию	ДЗ	52	17	35	20	0	35	0	0	0	
А.00	Адаптационный учебный цикл	0/0	267	89	178	106	0	32	0	146	0	
А.01	Основы интеллектуального труда	-	48	16	32	20	0	32	0	0	0	
А.02	Адаптивные информационные и коммуникативные технологии	-	48	16	32	20	0	0	0	32	0	
А.03	Психология личности и профессиональное самоопределение	-	48	16	32	20	0	0	0	32	0	
А.04	Коммуникативный практикум	-	75	25	50	26	0	0	0	50	0	
А.05.	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	-	48	16	32	20	0	0	0	32	0	
П.00	Профессиональный цикл	14/0	978	326	652	472	0	320	80	252	0	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	5/0	291	97	194	164	0	120	10	64	0	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	48	16	32	26	0	32	0	0	0	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	48	16	32	26	0	32	0	0	0	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	- , ДЗ	99	33	66	60	0	56	10	0	0	
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	48	16	32	26	0	0	0	32	0	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	48	16	32	26	0	0	0	32	0	
ПМ.00	Профессиональные модули	9/0	687	229	458	308	0	200	70	188	0	
ПМ.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЭК	405	135	270	188	0	200	70	0	0	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	104	34	70	54	0	70	0	0	0	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	106	36	70	54	0	70	0	0	0	
МДК.01.03	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ	90	30	60	40	0	60	0	0	0	
МДК.01.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	105	35	70	40	0	0	70	0	0	
УП.01	Учебная практика	ДЗ			720	0	0	0	720	0	0	

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам				
			Максимальная	Самостоятельная работа	всего занятий	Обязательная			I курс		II курс	
						в том числе	1 семестр 16 недель	2 семестр 4 недели	3 семестр 12 недель	4 семестр 0 недель		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ПП.01	Производственная практика	ДЗ			360	0	0	0	0	0	360	
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ЭК	282	94	188	120	0	0	0	188	0	
МДК.02.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	282	94	188	120	0	0	0	188	0	
УП.02	Учебная практика	ДЗ			180	0	0	0	0	180	0	
ПП.02	Производственная практика	ДЗ			468	0	0	0	0	0	468	
ФК .00	Физическая культура (лечебная физическая культура)	ДЗ	108	36	72	68		34	28	10		
	Всего:	16/1	1632	544	1088	766	0	544	136	408	0	
	Количество часов в неделю							34	34	34	0	
УП.00	Учебная практика				25*34=850			0	20н	5н.	0	
ПП.00	Производственная практика (практика по профилю специальности)				23*36=828час			0	0	0	23н.	
ПА.00	Промежуточная аттестация	1 н.						1 н.	-	-	-	
ИА.00	Итоговая аттестация (квалификационные экзамены)										1н.	
ИА.01	Квалификационные экзамены										1 н.	
ВК.00	Время каникулярное								11 н.	2н.		
Консультации на учебную группу по 4 часа на одного обучающегося в учебном году						Всего:	дисциплин и МДК	544	136	408	0	
							учебной практики	0	720	180	0	
							производст. практики	0	0	0	828	
							экзаменов	1	0	0	0	
							дифф. зачетов	6	4	4	2	
						зачетов	0	0	0	0		