

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



С.И.Ляшок

«01» сентября 2019г.

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	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	2 семестр ТО-22 ПО-0	3 семестр ТО-16 ПО-0	4 семестр ТО-22 ПО-0	5 семестр ТО-12 ПО-5	6 семестр ТО-12 ПО-11	7 семестр ТО-7 ПО-5	8 семестр ТО-12 ПО-19
							Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятия	Курсовых работ (проектов)											
6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21					
О.00	Общеобразовательный цикл	3 / 13 / 3		2636	0	2656	1305	1271	0	0	6	42	612	652	494	742	100	36	0	0
ОДБ.00	Общеобразовательный цикл (базовые)	3 / 8 / 2		2092	0	2128	1037	1029	0	0	4	26	340	514	418	742	78	0	0	0
ОДБ.01	Русский язык		Э	210	0	206	96	110	0	0	2	4	51	22	48	89	0	0	0	0
ОДБ.02	Литература		Э	174	0	174	174	0	0	0	0	0	34	44	39	57	0	0	0	0
ОДБ.03	Иностранный язык	- , - , - , ДЗ		256	0	254	0	254	0	0	0	2	34	44	48	130	0	0	0	0
ОДБ.04	Математика		Э	428	0	422	200	222	0	0	2	6	51	84	67	148	78	0	0	0
ОДБ.05	История	- , - , - , ДЗ		171	0	169	136	33	0	0	0	2	34	44	32	61	0	0	0	0
ОДБ.06	Физическая культура	з , з , з , ДЗ		244	0	242	2	240	0	0	0	2	34	44	72	94	0	0	0	0
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	- , - , - , ДЗ		96	0	94	34	60	0	0	0	2	17	22	32	25	0	0	0	0
ОДБ.08	Физика	- , - , - , ДЗ		162	0	160	120	40	0	0	0	2	51	22	48	41	0	0	0	0
ОДБ.09	Обществознание (вкл. экономику и право)	- , - , - , ДЗ		171	0	169	135	34	0	0	0	2	34	44	32	61	0	0	0	0
ОДБ.10	География	ДЗ		72	0	70	52	18	0	0	0	2	0	72	0	0	0	0	0	0
ОДБ.11	Экология	ДЗ		72	0	70	52	18	0	0	0	2	0	72	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
ОДП.00	Общеобразовательный цикл (профильные)	- / 2 / 1		364	0	354	220	134	0	0	2	10	210	78	76	0	0	0	0	0
ОДП.01	Информатика	ДЗ		108	0	106	26	80	0	0	0	2	68	40	0	0	0	0	0	0
ОДП.02	Биология	ДЗ		72	0	70	54	16	0	0	0	2	72	0	0	0	0	0	0	0
ОДП.03	Химия		Э	184	0	178	140	38	0	0	2	6	70	38	76	0	0	0	0	0
ОУДД	Дополнительные общеобразовательные учебные дисциплины	- / 3 / 0		180	0	174	48	108	0	0	0	6	62	60	0	0	22	36	0	0
ОУД.01	Введение в профессию	ДЗ		60	0	58	18	40	0	0	0	2	0	60	0	0	0	0	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		58	0	56	18	38	0	0	0	2	0	0	0	0	22	36	0	0
ОПД.00	Общепрофессиональный цикл	- / 7 / 2		498	45	427	285	142	0	0	4	26	0	140	82	50	148	0	0	78
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		Э	82	7	69	53	16	0	0	2	6	0	0	82	0	0	0	0	0
ОПД.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
ОПД.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
ОПД.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ		46	4	40	28	12	0	0	0	2	0	0	0	0	46	0	0	0
ОПД.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	0	38
ОПД.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ		36	4	30	6	24	0	0	0	2	0	0	0	0	36	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		Во взаимодействии с преподавателем								I курс		II курс		III курс		IV курс		
					Самостоятельная учебная работа	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-22 ПО-0 неделя	3 семестр ТО-16 ПО-0 неделя	4 семестр ТО-22 ПО-0 неделя	5 семестр ТО-12 ПО-5 неделя	6 семестр ТО-12 ПО-11 неделя	7 семестр ТО-7 ПО-5 неделя	8 семестр ТО-12 ПО-19 неделя
							Теоретическое обучение	Лаб. и прак. занятия	Курсовых работ (проектов)												
6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21						
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	
П.00	Профессиональный цикл (Профессиональные модули + практика)	- / 13 / 12		2338	100	1008	612	396	0	1152	24	78	0	0	0	0	328	720	576	714	
ПМ.00	Профессиональные модули	- / 13 / 12		1186	100	1008	612	396	0	1152	24	78	0	0	0	0	184	396	252	354	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	- / 2 / 3		184	15	151	55	96	0	144	6	18	0	0	0	0	184	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		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	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	- / 2 / 3		262	22	222	132	90	0	324	6	18	0	0	0	0	0	262	0	0	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		Э	76	6	64	34	30	0	0	2	6	0	0	0	0	76	0	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	180	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	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	- / 2 / 3		206	17	171	121	50	0	180	6	18	0	0	0	0	134	72	0	0	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Э	45	4	35	25	10	0	0	2	6	0	0	0	0	45	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		Во взаимодействии с преподавателем								I курс		II курс		III курс		IV курс		
					Самостоятельная учебная работа	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 недель	2 семестр ТО-22 ПО-0 недель	3 семестр ТО-16 ПО-0 недель	4 семестр ТО-22 ПО-0 недель	5 семестр ТО-12 ПО-5 недель	6 семестр ТО-12 ПО-11 недель	7 семестр ТО-7 ПО-5 недель	8 семестр ТО-12 ПО-19 недель
							Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятия	Курсовых работ (проектов)	МДК											
6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21						
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	89	66	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 (практика по профилю специальности)	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	
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	- / 3 / 2		180	15	151	115	36	0	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	313	189	124	0	360	2	10	0	0	0	0	0	0	0	354	
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ		147	13	132	68	64	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	147	
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	144	0	0	0	0	0	0	0	0	144	0	
ПП 05	Производственная практика	ДЗ				0	0	0	0	216	0	0	0	0	0	0	0	0	216	0	
ЭМ.05	Экзамен по модулю		Эм	6	0	0	0	0	0	0	2	6	0	0	0	0	0	0	6	0	
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.	

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	Всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК				По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр ТО-17 ПО-0 неделя	2 семестр ТО-22 ПО-0 неделя	3 семестр ТО-16 ПО-0 неделя	4 семестр ТО-22 ПО-0 неделя	5 семестр ТО-12 ПО-5 неделя	6 семестр ТО-12 ПО-11 неделя	7 семестр ТО-7 ПО-5 неделя	8 семестр ТО-12 ПО-19 неделя
							Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятия	Курсовых работ (проектов)	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК											
6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
	Самостоятельная работа												0	30	0	0	34	38	19	32	
В С Е Г О ч а с о в (без промежуточной аттестации):					5724	145	4011	2202	1809	0	1152	146	612	792	576	792	576	756	576	792	
из них теоретического обучения:					4320	145	4011	2202	1809	0	0	146	612	792	576	792	432	432	252	432	
в т.ч. промежуточная 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.	
ВК.00	Время каникулярное												2 нед.	9 нед.	2 нед.	9 нед.	2 нед.	11 нед.	5 нед.		
Консультации для обучающихся за счет часов, отводимых на промежуточную аттестацию.																					
Государственная (итоговая) аттестация										Всего:	дисциплин и МДК	612	792	576	792	432	432	252	432		
1. Программа обучения по специальности											учебной практики	0	0	0	0	72	144	144	144		
1.1. Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена:											производственной практики	0	0	0	0	108	180	180	216		
- Подготовка выпускной квалификационной работы с 15.06 по 29.06 (всего 1 нед.)											преддипломной практики	0	0	0	0	0	0	0	0		
- Защита выпускной квалификационной работы с 15.06 по 21.06 (всего 1 нед.)											экзаменов	0	1	2	1	4	4	4	1		
											дифф. зачетов	2	5	0	6	5	3	5	5		
										зачетов	0	0	0	1	0	0	0	0			