

Курс	Обучение по дисциплинам и лабораторно-практическим курсам	Учебная практика	Производственная практика	Производственная практика по специальности	Государственный экзамен	Коллективы	Всего
1	12	2	2	2			18
2	12	2	2	2			18
3	12	2	2	2			18

Утверждаю

Директор

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



*(Handwritten signature)*

С.И. Ляшок

"01" сентября 2021 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 (2021 - 2023 гг.)

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	
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>2/1</b>	<b>279</b>	<b>93</b>	<b>186</b>	<b>120</b>	<b>0</b>	<b>158</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>ОУД.00</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>	<b>2/1</b>	<b>279</b>	<b>93</b>	<b>186</b>	<b>120</b>	<b>0</b>	<b>158</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
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	
<b>А.00</b>	<b>Адаптационный учебный цикл</b>	<b>0/0</b>	<b>267</b>	<b>89</b>	<b>178</b>	<b>106</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>146</b>	<b>0</b>	
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	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>14/0</b>	<b>978</b>	<b>326</b>	<b>652</b>	<b>472</b>	<b>0</b>	<b>320</b>	<b>80</b>	<b>252</b>	<b>0</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>5/0</b>	<b>291</b>	<b>97</b>	<b>194</b>	<b>164</b>	<b>0</b>	<b>120</b>	<b>10</b>	<b>64</b>	<b>0</b>	
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	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>9/0</b>	<b>687</b>	<b>229</b>	<b>458</b>	<b>308</b>	<b>0</b>	<b>200</b>	<b>70</b>	<b>188</b>	<b>0</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	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			680	0	0	0	680	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	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	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			170	0	0	0	0	170	0	
ПП.02	Производственная практика	ДЗ			468	0	0	0	0	0	468	
<b>ФК .00</b>	<b>Физическая культура (лечебная физическая культура)</b>	ДЗ	<b>108</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>68</b>		<b>34</b>	<b>28</b>	<b>10</b>		
	Всего:	<b>16/1</b>	<b>1632</b>	<b>544</b>	<b>1088</b>	<b>766</b>	<b>0</b>	<b>544</b>	<b>136</b>	<b>408</b>	<b>0</b>	
	<b>Количество часов в неделю</b>							<b>34</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	
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.	-	-	-	
<b>ИА.00</b>	<b>Итоговая аттестация (квалификационные экзамены)</b>										<b>1н.</b>	
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						<b>Всего:</b>	дисциплин и МДК	544	136	408	0	
							учебной практики	0	680	170	0	
							производст. практики	0	0	0	828	
							экзаменов	1	0	0	0	
							дифф. зачетов	6	4	4	2	
						зачетов	0	0	0	0		