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

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 (2022 - 2024 гг.)

Квалификация: повар

Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения - 1 год 10 месяцев
На базе специального (коррекционного) VIII типа образования
Профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 0097B73EA80508AACFD083140B41CE63F7
Владелец: Ляшок Сергей Иванович
Действителен: с 23.06.2022 до 16.09.2023

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	Обязательная			I курс		II курс	
					всего занятий	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			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: Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная: всего занятий	в том числе: лаб. и практ. занятий,	курсовых работ (проектов	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам: I курс: 1 семестр 16 недель	2 семестр 4 недели	II курс: 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			170	0	0	0	0	170	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 час				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	680	170	0
производст. практики	0	0	0	828
экзаменов	1	1	0	1
дифф. зачетов	6	4	4	2
зачетов	0	0	0	0