

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

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 2022-2026)

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 недель	2 семестр ТО-23 ПО-0 недель	3 семестр ТО-16 ПО-0 недель	4 семестр ТО-23 ПО-0 недель	5 семестр ТО-12 ПО-4 недель	6 семестр ТО-17 ПО-6 недель	7 семестр ТО-4 ПО-12 недель	8 семестр ТО-9 ПО-13 недель
							Теоретическое обучение	Лаб. и прак. занятия	Курсовых работ (проектов)	По практике производственной и учебной											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
ОУД.00	Общеобразовательный цикл	3 / 13 / 3		2670	0	2628	1337	1233	20	0	6	42	612	688	494	778	98	0	0	0	
ОУД.01	Русский язык		-, -, -, Э	210	0	206	96	110	0	0	2	4	51	22	48	89	0	0	0	0	
ОУД.02	Литература			174	0	174	174	0	0	0	0	0	34	44	39	57	0	0	0	0	
ОУД.03	Иностранный язык		-, -, -, ДЗ	256	0	254	0	254	0	0	0	2	34	44	48	130	0	0	0	0	
ОУД.04	Математика		-, -, -, -/Э	428	0	422	200	222	0	0	2	6	51	84	67	128	98	0	0	0	
ОУД.05	История		-, -, -, ДЗ	171	0	169	136	33	0	0	0	2	34	44	32	61	0	0	0	0	
ОУД.06	Физическая культура		з, з/з, ДЗ	244	0	242	2	240	0	0	0	2	34	44	72	94	0	0	0	0	
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		-, -, -, ДЗ	96	0	94	34	60	0	0	0	2	17	22	32	25	0	0	0	0	
ОУД.08	Физика		-, -, -, ДЗ	162	0	160	120	40	0	0	0	2	51	22	48	41	0	0	0	0	
ОУД.09	Обществознание (вкл. экономику и право)		-, -, -, ДЗ	171	0	169	135	34	0	0	0	2	34	44	32	61	0	0	0	0	
ОУД.10	География		ДЗ	72	0	70	52	18	0	0	0	2	0	72	0	0	0	0	0	0	
ОУД.11	Экология		ДЗ	72	0	70	52	18	0	0	0	2	0	72	0	0	0	0	0	0	
ОУД.12	Родная литература		*	36	0	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	
ОУД.13	Информатика		ДЗ	108	0	106	26	80	0	0	0	2	68	40	0	0	0	0	0	0	
ОУД.14	Биология		ДЗ	72	0	70	54	16	0	0	0	2	72	0	0	0	0	0	0	0	
ОУД.15	Химия		-, -, -/Э	184	0	178	120	38	20	0	2	6	70	38	76	0	0	0	0	0	
ОУД.16	Введение в профессию		ДЗ	96	0	94	54	40	0	0	0	2	0	96	0	0	0	0	0	0	
ОУД.17	Астрономия		ДЗ	62	0	60	30	30	0	0	0	2	62	0	0	0	0	0	0	0	
ОУД.18	Речь и культура общения		ДЗ	56	0	54	16	38	0	0	0	2	0	0	0	56	0	0	0	0	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	- / 7 / 2		498	45	427	285	142	0	0	4	26	0	140	82	50	148	0	40	38	
ОП.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	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		Э	82	7	69	53	16	0	0	2	6	0	0	82	0	0	0	0	0	
ОП.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	
ОП.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	
ОП.05	Основы калькуляции и учета		ДЗ	46	4	40	28	12	0	0	0	2	0	0	0	0	46	0	0	0	
ОП.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	18	20	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		ДЗ	36	4	30	6	24	0	0	0	2	0	0	0	0	36	0	0	0	
ОП.09	Физическая культура (для профессий СПО)		-, ДЗ	40	4	34	18	16	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	22	18	
П.00	Профессиональный цикл (Профессиональные модули + практика)	- / 15 / 10		2448	100	1018	614	404	0	1260	20	70	0	0	0	0	330	828	536	754	
ПМ.00	Профессиональные модули	- / 15 / 10		1188	100	1018	614	404	0	1260	20	70	0	0	0	0	186	612	104	286	

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 (проектов)	Производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр ТО-17 ПО-0 недель	2 семестр ТО-23 ПО-0 недель	3 семестр ТО-16 ПО-0 недель	4 семестр ТО-23 ПО-0 недель	5 семестр ТО-12 ПО-4 недель	6 семестр ТО-17 ПО-6 недель	7 семестр ТО-4 ПО-12 недель	8 семестр ТО-9 ПО-13 недель
							Теоретическое обучение	Лаб. и прак. занятия	Курсовых работ (проектов)												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	- / 3 / 2		186	15	157	61	96	0	144	4	14	0	0	0	0	186	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	ДЗ		85	7	76	20	56	0	0	0	2	0	0	0	0	85	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	- / 3 / 2		262	22	226	136	90	0	360	4	14	0	0	0	0	0	256	6	0	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ		76	6	68	38	30	0	0	0	2	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	216	0	0	0	0	0	0	216	0	0	0	
ПП.02	Производственная практика	ДЗ				0	0	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	144	0	0	
ЭМ.02	Экзамен по модулю		Эм	6	0	0	0	0	0	0	2	6	0	0	0	0	0	6	0	0	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	- / 2 / 3		206	17	175	125	50	0	144	4	14	0	0	0	0	200	6	0	0	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ		45	4	39	29	10	0	0	0	2	0	0	0	0	45	0	0	0	
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	155	0	0	0	
УП.03	Учебная практика	ДЗ				0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	
ПП.03	Производственная практика	ДЗ				0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	
ЭМ.03	Экзамен по модулю		Эм	6	0	0	0	0	0	0	2	6	0	0	0	0	0	6	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	Нагрузка на дисциплины и МДК				По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр ТО-17 ПО-0 неделя	2 семестр ТО-23 ПО-0 неделя	3 семестр ТО-16 ПО-0 неделя	4 семестр ТО-23 ПО-0 неделя	5 семестр ТО-12 ПО-4 неделя	6 семестр ТО-17 ПО-6 неделя	7 семестр ТО-4 ПО-12 неделя	8 семестр ТО-9 ПО-13 неделя
						Всего учебных занятий	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					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ВК.00	Время каникулярное												2 нед.	9 нед.	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: - Подготовка выпускной квалификационной работы с 15.06 по 29.06 (всего 1 нед.) - Защита выпускной квалификационной работы с 15.06 по 21.06 (всего 1 нед.)																				
											Всего:	дисциплин и МДК	612	828	576	828	432	612	144	324
												учебной практики	0	0	0	0	72	216	144	252
												производственной практики	0	0	0	0	72	0	288	216
												преддипломной практики	0	0	0	0	0	0	0	0
												экзаменов	0	1	2	1	3	3	3	2
												дифф. зачетов	2	5	0	7	6	3	6	4
											зачетов	0	0	0	1	0	0	0	0	