Утверждаю

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

_____ С.И. Ляшок
"01" сентября 2023 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
Тугулымский филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Свердловской области

гр.ПВ-11 (2023 - 2025 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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2150C046E71AC3A606E8ACA64E5913D5
Владелец: Ляшок Сергей Иванович
Действителен: с 12.09.2023 до 05.12.2024

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 17 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***	**3/0**	**279**	**93**	**186**	**120**	**0**	**158**	**28**	**0**	**0**
ОУД.00	**Общеобразовательные учебные дисциплины**	**3/0**	**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	-, Э	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**	**5/0**	**267**	**89**	**178**	**106**	**0**	**32**	**0**	**146**	**0**
А.01	Основы интеллектуального труда	ДЗ	48	16	32	20	0	32	0	0	0
А.02	Адаптивные информационные и коммуникативные технологии	ДЗ	48	16	32	20	0	0	0	32	0
А.03	Психология личности и профессиональное самоопределение	ДЗ	48	16	32	20	0	0	0	32	0
А.04	Коммуникативный практикум	ДЗ	75	25	50	26	0	0	0	50	0
А.05.	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ДЗ	48	16	32	20	0	0	0	32	0
П.00	***Профессиональный цикл***	**14/2**	**983**	**307**	**686**	**482**	**0**	**354**	**80**	**252**	**0**
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**5/0**	**342**	**114**	**228**	**174**	**0**	**154**	**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	150	50	100	70	0	90	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***	**9/2**	**641**	**193**	**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	**390**	**120**	**270**	**188**	**0**	**200**	**70**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	100	30	70	54	0	70	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	100	30	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	100	30	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: 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 17 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	**251**	**73**	**188**	**120**	**0**	**0**	**0**	**188**	**0**
МДК.02.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	251	73	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	**144**	**72**	**72**	**68**		**34**	**28**	**10**	
	Всего:	***23/2***	***1673***	***561***	***1122***	***776***	***0***	***578***	***136***	***408***	***0***
	Количество часов в неделю							**34**	**34**	**34**	**0**
УП.00	Учебная практика			25*34=850				0	12н	13н.	0
ПП.00	Производственная практика (практика по профилю специальности)			23*36=828час				0	0	0	23н.
ПА.00	Промежуточная аттестация							-	-	-	-
ИА.00	**Итоговая аттестация (квалификационные экзамены)**										**1н.**
ИА.01	Квалификационные экзамены										1 н.
ВК.00	Время каникулярное								11 н.	2н.	

Консультации на учебную группу 100 часов в учебном году

Всего:		I курс: 1 семестр	2 семестр	II курс: 3 семестр	4 семестр
	дисциплин и МДК	578	136	408	0
	учебной практики	0	720	180	0
	производст. практики	0	0	0	828
	экзаменов	1	1	0	2
	дифф. зачетов	7	3	8	2
	зачетов	0	0	0	0