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



_____С.И.Ляшок
"_01"_____сентября_____2026г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной программы производственного обучения-
адаптированной образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья: программы профессиональной подготовки
16675 Повар

Тугулымский филиал государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Свердловской области Тугулымский филиал
"Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И. Кузнецова"

Квалификация: повар
Форма обучения- очная
Нормативный срок обучения- 1 год 10 мес.
На базе специального (коррекционного) VIII типа образования
Профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

2.План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Учебная нагрузка обучающихся (час.)									Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)			
						Во взаимодействии с преподавателем							I курс		II курс	
						Нагрузка на дисциплины и МДК										
							в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК									
		Зачеты	Экзамены	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Всего учебных занятий	Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятий	Инд.проект/ Курсовых работ (проектов)	По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр ТО-17 ПО-0 недель	2 семестр ТО-4 ПО-20 недель	3 семестр ТО-17 ПО-0 недель	4 семестр ТО-1 ПО-22 недель
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
А.00	***Адаптационный учебный цикл***	**-/5/-**		**242**	**11**	**221**	**53**	**168**	**0**	**0**	**0**	**10**	**160**	**20**	**48**	**14**
А.01	Основы интеллектуального труда	ДЗ	-	34	2	30	10	20	0	0	0	2	34	0	0	0
А.02	Адаптивные информационные и коммуникативные технологии	ДЗ	-	34	1	31	11	20	0	0	0	2	34	0	0	0
А.03	Психология личности и профессиональное самоопределение	ДЗ	-	34	2	30	10	20	0	0	0	2	34	0	0	0
А.04	Коммуникативный практикум	ДЗ	-	34	2	30	10	20	0	0	0	2	0	0	34	0
А.05	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ДЗ	-	34	2	30	10	20	0	0	0	2	34	0	0	0
А.06	Адаптированная физическая культура	-	-	72	2	70	2	68	0	0	0	0	24	20	14	14
П.00	***Профессиональный цикл***															
ОП.00	***Общепрофессиональный цикл***	**-/ 5/ -**		**218**	**10**	**198**	**42**	**156**	**0**	**0**	**0**	**10**	**124**	**22**	**72**	**0**
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ*		36	2	34	10	24	0	0	0	0	36	0		0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			36	2	32	6	26	0	0	0	2	36	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-;ДЗ		42	2	38	6	32	0	0	0	2	20	22	0	0
ОП.04	Охрана труда	ДЗ		32	1	29	7	22	0	0	0	2	32	0	0	0
ОП.05	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ		36	2	32	6	26	0	0	0	2	0	0	36	0
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ		36	1	33	7	26	0	0	0	2	0	0	36	0
П.00	***Профессиональный цикл*** **(Профессиональные модули + практика)**	**- / 10 / 4**		**1970**	**32**	**634**	**208**	**426**	**0**	**1260**	**8**	**36**	**226**	**678**	**390**	**676**
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**- / 10/ 4**		**710**	**32**	**634**	**208**	**426**	**0**	**1260**	**8**	**36**	**226**	**78**	**390**	**16**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий**	***-/3/2***		***304***	***13***	***271***	***95***	***176***	***0***	***600***	***4***	***16***	***226***	***78***	***0***	***0***

2.План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Учебная нагрузка обучающихся (час.)									Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)			
						Во взаимодействии с преподавателем							I курс		II курс	
						Нагрузка на дисциплины и МДК										
							в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК									
		Зачеты	Экзамены	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Всего учебных занятий	Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятий	Инд.проект/ Курсовых работ (проектов)	По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр ТО-17 ПО-0 недель	2 семестр ТО-4 ПО-20 недель	3 семестр ТО-17 ПО-0 недель	4 семестр ТО-1 ПО-22 недель
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
МДК.01.01	Технология обработки, приготовления и подготовки к реализации блюд из овощей, грибов, плодов		Э	94	4	82	26	56	0	0	2	6	94	0	0	0
МДК.01.02	Технология обработки, приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов	ДЗ		96	4	90	30	60	0	0	0	2	96	0	0	0
МДК.01.03	Технология обработки, приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	-;ДЗ		106	5	99	39	60	0	0	0	2	36	70	0	0
УП.01	Учебная практика по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий	ДЗ*		0	0	0	0	0	0	330	0	0	0	330	0	0
ПП.01	Производственная практика ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий			0	0	0	0	0	0	270	0	0	0	270	0	0
ЭМ.01	Экзамен по модулю		Э	8	0	0	0	0	0	0	2	6	0	8	0	0
ПМ.02	**Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента**	***-/4/1***		***238***	***11***	***213***	***71***	***142***	***0***	***450***	***2***	***12***	***0***	***0***	***230***	***8***
МДК.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации супов и соусов	ДЗ		78	3	73	25	48	0	0	0	2	0	0	78	0
МДК.02.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из рыбы, мяса и овощей	ДЗ		76	4	70	24	46	0	0	0	2	0	0	76	0

2.План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Учебная нагрузка обучающихся (час.)									Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)			
						Во взаимодействии с преподавателем							I курс		II курс	
						Нагрузка на дисциплины и МДК										
							в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК									
		Зачеты	Экзамены	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Всего учебных занятий	Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятий	Инд.проект/ Курсовых работ (проектов)	По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр ТО-17 ПО-0 недель	2 семестр ТО-4 ПО-20 недель	3 семестр ТО-17 ПО-0 недель	4 семестр ТО-1 ПО-22 недель
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
МДК.02.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и мучных изделий	ДЗ		76	4	70	22	48	0	0	0	2	0	0	76	0
УП.02	Учебная практика по ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	ДЗ*		0	0	0	0	0	0	180	0	0	0	0	0	180
ПП.02	Производственная практика по ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента			0	0	0	0	0	0	270	0	0	0	0	0	270
ЭМ.02	Экзамен по модулю		Э	8	0	0	0	0	0	0	2	6	0	0	0	8
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента**	***-/3/1***		***168***	***8***	***150***	***42***	***108***	***0***	***210***	***2***	***8***	***0***	***0***	***160***	***8***
МДК.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд	ДЗ*		80	4	76	22	54	0	0	0	0	0	0	80	0
МДК.03.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации сладких блюд и напитков			80	4	74	20	54	0	0	0	2	0	0	80	0
УП.03	Учебная практика по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	ДЗ		0	0	0	0	0	0	90	0	0	0	0	0	90

2.План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Учебная нагрузка обучающихся (час.)									Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)			
						Во взаимодействии с преподавателем							I курс		II курс	
						Нагрузка на дисциплины и МДК				По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация				
							в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК						1 семестр ТО-17 ПО-0 недель	2 семестр ТО-4 ПО-20 недель	3 семестр ТО-17 ПО-0 недель	4 семестр ТО-1 ПО-22 недель
		Зачеты	Экзамены	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Всего учебных занятий	Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятий	Инд.проект/ Курсовых работ (проектов)							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ПП.03	Производственная практика по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	ДЗ		0	0	0	0	0	0	120	0	0	0	0	0	120
ЭМ.03	Экзамен по модулю		Э	8	0	0	0	0	0	0	2	6	0	0	0	8
В С Е Г О ч а с о в (без промежуточной аттестации):				**2430**	**53**	**1053**	**303**	**750**	**0**	**1260**	**8**	**56**	**510**	**720**	**510**	**690**
из них теоретического обучения:				**1170**	**53**	**1053**	**303**	**750**	**0**	**1260**	**8**	**56**	**510**	**120**	**510**	**30**
	Промежуточная аттестация												**1 нед.**	**1 нед.**	**1 нед.**	**1 нед.**
	Самостоятельная работа												**24**	**5**	**24**	**0**
ИА.00	**Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)**			**30**												
ВК.00	Время каникулярное												2 нед.	9 нед.	2 нед.	
ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ				**2460**												

Итоговая аттестация: квалификационный экзамен					
	Всего:	дисциплин и МДК	510	120	510	30
		учебной практики	0	330	0	270
		производственной практики	0	270	0	390
		экзаменов	1	1	0	2
		дифф. зачетов	7	3	7	3
		зачетов	0	0	0	0