

Адаптированный план учебного процесса по профессии 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов																
Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (распределение по семестрам)			Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестре)						
		Экзамены	Зачеты	Дифференцированные зачеты	максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная аудиторная		I курс			Итого за I курс	II курс			Итого за II курс
							всего занятий	в т.ч.лаб.и практ. занятий	1 семестр		2 семестр		3 семестр	4 семестр		
		17	17	7у/п	17	6			16							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
ОЦ.00	Общеобразовательный цикл				204	68	136	100	68	68	0	136	0	0	0	0
ОУП.01	Общие учебные предметы				102	34	68	60	34	34	0	68	0	0	0	0
ОУП.01	Информатика в профессии		2		102	34	68	40	34	34		68				0
ОУП.02	Физическая культура		1, 2		102	34	68	60	34	34		68				0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				842	281	561	168	238	187	0	425	34	0	0	34
ОП.01	Безопасность жизнедеятельности			2	51	17	34	10	17	17		34				0
ОП.02	Охрана труда			3	102	34	68	20	34			34	34			34
ОП.03	Основы товароведения пищевых продуктов		1	2	102	34	68	20	34	34		68				0
ОП.04	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве			2	77	26	51	15	34	17		51				0
ОП.05	Физиология питания, санитарии и гигиены			1, 2	102	34	68	20	34	34		68				0
АД.00	Адаптивные дисциплины				153	51	102	31	85	85	0	102	0	0	0	0
АД.01	Основы финансовой грамотности		2		51	17	34	10	17	17		34				0
АД.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		2		51	17	34	10	17	17		34				0
АД.03	Технология поиска работы			2	51	17	34	10	17	17		34				0
АД.04	Этика и культура делового общения		2		51	17	34	10	17	17		34				0
АД.05	Основы экологии			2	51	17	34	10	17	17		34	0	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл				2079	154	1805	117	204	255	210	669	476	180	480	1136
ПМ.00	Профессиональные модули				2079	154	1805	117	204	255	210	669	476	180	480	1136
ПМ.01	Технология приготовления полуфабрикатов	4			2011	120	1771	117	204	255	210	669	442	180	480	1102
МДК.01.01	Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов		1	2	162	60	102	31	51	51		102				0
МДК.01.2	Технология приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов			1	111	60	51	15	51			51				0
МДК.01.03	Технология приготовления полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы		1	2	162	60	102	31	51	51		102				0
МДК.01.04	Технология приготовления мучных полуфабрикатов		2	3	196	60	136	41	51	51		102	34			34
УП.01	Учебная практика			4	900		900			102	210	312	408	180		588
ПП.01	Производственная практика			4	480		480								480	480
ФК.00	Физическая культура			3	68	34	34						34			34
	Всего по циклам и разделу «Физическая культура»				3125	503	2502	386	510	510	210	1230	510	180	480	1170
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация:							1								
ПА.00	Промежуточная аттестация							1								
Консультации на учебную группу по 100 часов в год								дисциплин и МДК	510	408	0	918	102	0	0	102
Государственная (итоговая) аттестация:								учебной практики	0	102	210	312	408	180	0	588
Выпускная квалификационная работа								произв. практики	0	0	0	0	0	0	480	480
								экзаменов	0	0	0	0	0	1	0	1
								дифф. зачетов	2	7	0	9	3	0	0	3
									4	6	0	10	0	0	0	0