

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГВПОУ «Шушенский
сельскохозяйственный колледж»

М.А. Безруков



20 10 г.

**План учебного процесса адаптированной основной программы профессионального обучения -
профессиональной подготовки по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Обязательная аудиторная		Распределение аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
			всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	I курс		II курс			
					1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	4 сем.	
					17 нед.	23 нед.	17 нед.	10+1 нед.	12+1 нед.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
О.00	Общеобразовательный цикл	0з/5дз/0э	174	13	64	90	10	10	0	
ОДБ.01	Русский язык и культура речи	0, ДЗ, 0, 0	37	3	17	20	0	0	0	
ОДБ.03	Экология	0, ДЗ, 0, 0	20	2	0	20	0	0	0	
ОДБ.05	Основы правоведения	ДЗ, 0, 0, 0	30	3	30	0	0	0	0	
ОДБ.06	История	0, 0, 0, ДЗ	50	5	0	30	10	10	0	
ОДБ.08	Математика	0, ДЗ, 0, 0	37	0	17	20	0	0	0	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0з/6дз/0э	165	34	56	27	30	52	0	
ОП.01	Организация производства и оборудование предприятий общественного питания	ДЗ, 0, 0, 0	30	6	30	0	0	0	0	
ОП.02	Основы физиологии питания, микробиология, санитария и гигиена	0, ДЗ, 0, 0	27	6	0	27	0	0	0	
ОП.04	Охрана труда	0, 0, ДЗ, 0	30	6	0	0	30	0	0	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	0, 0, 0, ДЗ	32	7	0	0	0	32	0	
ОП.06	Экономика	0, 0, 0, ДЗ	20	3	0	0	0	20	0	
ОП.07	Основы товароведения пищевых продуктов	ДЗ, 0, 0, 0	26	6	26	0	0	0	0	
А.00	Адаптационный цикл	3з/2дз/0э	215	165	67	112	36	0	0	
А.01	ИКТ в учебной и профессиональной деятельности	0, ДЗ, 0, 0	40	26	0	40	0	0	0	
А.02	Психологические вопросы социальной адаптации обучающихся	0, 3, 0, 0	34	3	16	18	0	0	0	
А.04	Физическая культура	3, 3, ДЗ, 0	141	136	51	54	36	0	0	
П.00	Профессиональный цикл	0з/2дз/1э	1602	132	272	392	380	198	360	
ПМ.00	Профессиональный модуль		1602	132	272	392	380	198	360	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0з/2дз/1э (ком)	1602	132	272	392	380	198	360	
МДК.01.01	Технология приготовления пищевых полуфабрикатов	0, 0, 0, Э (ком)	158	82	34	82	42	0	0	
МДК.01.02	Технология приготовления мучных изделий		118	50	34	52	32	0	0	
УП.01		0, 0, 0, ДЗ	966		204	258	306	198	0	
ПП.01		0, 0, 0, ДЗ	360		0	0	0	0	360	
ФК.00	Физическая культура	0, 0, 3, ДЗ	40	38	0	0	20	20	0	
	Всего		2196	382	459	621	476	280	360	
	Итого количество часов в неделю				27	27	28	28	30	
	Итоговая аттестация	1 неделя							1	
	Промежуточная аттестация	1 неделя								
				Всего						
					дисциплин и МДК	255	363	170	82	0
					учебная практика	204	258	306	198	0
					производств. практики	0	0	0	0	360
					экзаменов	0	0	0	1	0
					дифф. зачетов	3	5	2	5	1
					зачетов	1	2	0	0	0