

2. План учебного процесса

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов (год начала подготовки 2023-2024 уч.год)

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)			
			Максимальная	Самостоятельная	Обязательная		Промежуточная аттестация	I курс		II курс	
					Всего занятий	в т.ч.		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.
8 нед. 240 ч.	7 нед. 210 ч.	6 нед. 180 ч.	7 нед. 210 ч.								
1	2	3	4	5	6	7		9	10	11	12
О.00	Общеобразовательный учебный цикл	8ДЗ	228	0	228	102	0	40	42	56	90
ОД.00	Общеразвивающие дисциплины	5ДЗ	160	0	160	72	0	0	42	28	90
ОД.01	Основы Российского законодательства	-, -, ДЗ	16		16	6		0	0	0	16
ОД.02	Математика в профессии	-ДЗ, -, -	42		42	20		0	42	0	0
ОД.03	Культура речи	-, -, ДЗ	28		28	14		0	0	0	28
ОД.04	Этика и психология общения	-, -, ДЗ	28		28	8		0	0	0	28
ОД.05	Основы информатизации	-, ДЗ, -	28		28	18		0	0	28	0
ОД.06	Основы экологических знаний	-, -, -, -	18		18	6		0	0	0	18
АД.00	Адаптивные дисциплины	2ДЗ	68	0	68	30	0	40	0	28	0
АД.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ДЗ, -, -, -	40		40	16		40	0	0	0
АД.02	Здоровье и окружающая среда	-, ДЗ, -	28		28	14		0	0	28	0
ПП	Профессиональная подготовка	1Эк/3Э/14ДЗ/2з	2142	0	612	310	60	470	648	454	570
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	8ДЗ/2з	354	0	354	204	0	134	102	60	58
ОП.01	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ, -, -, -	28		28	14		28	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-ДЗ, -, -	52		52	26		0	52	0	0
ОП.03	Оборудование предприятий общественного питания	-ДЗ, -, -	60		60	16		40	20	0	0
ОП.04	Организация производства общественного питания	ДЗ, -, -, -	36		36	10		36	0	0	0
ОП.05	Основы экономики отрасли	-, -, ДЗ	28		28	8		0	0	0	28
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности и охрана труда	-, ДЗ, -	30		30	12		0	0	30	0
ОП.07	Физическая культура	з, ДЗ, з, ДЗ	120		120	118		30	30	30	30
П.00	Профессиональный учебный цикл	1Эк/3Э/6ДЗ	1788		258	106	60	336	546	394	512
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-, -, Эк	258		258	106	15	66	66	64	62

МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов	-,Э,-,-	66		66	22	15	66			
МДК.01.02	Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы и водного нерыбного сырья	-,ДЗ,-	64		64	28				64	
МДК.01.03	Технология приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	-,,-,Э	62		62	24	15				62
МДК.01.04	Технология приготовления полуфабрикатов из теста с начинками и мучных кондитерских изделий	-,Э,-,-	66		66	32	15		66		
УП.01	Учебная практика	ДЗ,ДЗ,ДЗ,ДЗ	720					180	180	180	180
ПП.01	Производственная практика	-,ДЗ,-,ДЗ	810					90	300	150	270
ИА.00	Итоговая аттестация		30								30
	Итоговая квалификационная работа		30								30
	Всего		2460		840	412	60	510	690	510	690
Итоговая аттестация Итоговая квалификационная работа Защита итоговой квалификационной работы с 22.06. по 28.06. (всего 1 неделя)			Всего	дисциплин и МДК				6	5	5	7
				учебной практики				6 нед.	6 нед.	6 нед.	6 нед.
				производственной практики				3 нед.	10 нед.	5 нед.	9 нед.
				экзаменов					2		2
				дифф. зачетов				4	5	5	5
				зачетов							