3.План учебного процесса - 13235 Кулинар мучных изделий, 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

Код	Наименование дисциплин, модулей, практик	Формы промежуточной аттестации				Всего часов	из них , по видам учебной нагрузки					Распределение учебной нагрузки по курсам, полугодиям, неделям			
		1	2	3	4		теоретическое обучение	лабораторных работ и практических занятий	Практика	Консультации	Промежуточная аттестация/ ГИА	17	23	17	22
	Обучение (недели), без ПП											17	17	17	16
	Адаптационные дисциплины	0з/4дз/1э				338	322	16		4	6	136	104	34	64
АД.01	Основы финансовой грамотности				Дз	48	48	0						34	14
АД.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний				Дз	120	104	16				68	52		
АД.03	Основы компьютерной грамотности			Дз		48	48	0				34	14		
АД.04	Технология поиска работы				Дз	50	50	0							50
АД.05	Этика и культура делового общения		Э			72	72	0		4	6	34	38		
	Общепрофессиональные дисциплины	3з/6дз/0э				344	202	140				80	164	72	28
ОПД.01	Основы безопастности жизнедеятельности			Дз		36	34	0					36		
ОПД.02	Физическая культура	З	З	З	Дз	142	2	140				34	46	34	28
ОПД.03	Охрана труда		Дз			48	48	0					48		
ОПД.04	Основы экономики отрасли	Дз				38	38	0						38	
ОПД.05	Основы товароведения пищевых продуктов		Дз			34	34	0					34		
ОПД.06	Основы санитарии, гигиены в пищевом производстве, физиология питания		Дз			46	46	0				46			
ПМ.00	**Профессиональные модули**	0з/2Дз/2э				1688	336	32	1320	8	12	294	422	404	568
ПМ.01	**Пвыполнение работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов и мучных изделий**					1688	336	32	1320	8	12	294	422	404	568
МДК 01.01	Технология работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов				Э	184	164	20		4	6	38	64	50	32
МДК 01.02	Технология работ по изготовлению мучных изделий				Э	184	172	12		4	6	52	52	48	32
УП.01	Учебная практика				Дз	1020			1020			204	306	306	204
ПП.01	Производственная практика				Дз	300			300						300
	Всего (теория , практика)	3з/13дз/4э				2370	860	188	1320			510	690	510	660
ПА	**Промежуточная аттестация (консультации, экзамены)**				ЭК	30				12	18				
ИА	**Итоговая аттестация (конкультации, квалификационный экзамен)**					20				8	12				
	Всего					2420									
												30	30	30	30

Квалификационный экзамен (проверка теоретических знаний , практическая квалификационная работа)

дисциплин	306	384	204	156
учебной практики	204	306	306	204
производст. практики				300
экзаменов		1		2
зачётов	1	1	1	
дифференцированных зачётов	2	3	2	6