

**2.1 План учебного процесса (адаптированная образовательная программа СПО) для подготовки по профессии ПО
13249 Кухонный рабочий, срок реализации 2016 – 2018 год**

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.)									
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная, аудиторная		I курс		II курс		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.				
					Всего занятий	Лекций, уроков	Лаб. и практи-ческие занятия	6	7	8					9	10	11	12
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14					
А.00	Адаптационный цикл		954	318	636	199	437	134	208	294	0							
АД.01	Личность и профессиональное самоопределение	-/-/ДЗ/-	162	54	108	44	64	34	52	22	-							
АД.02	Альтернативная коммуникация профессионального общения	-/-/ДЗ/-	135	45	90	45	45	-	-	90	-							
АД.03	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	-/-/ДЗ/-	201	67	134	56	78	32	52	50	-							
АД.04	Коммуникативный практикум	-/-/ДЗ/-	261	87	174	4	170	34	58	82	-							
АД.05	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	-/-/ДЗ/-	195	65	130	50	80	34	46	50	-							
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		558	186	372	186	186	134	206	32	0							
ОП.01	Производственная санитария и гигиена труда	-/ДЗ/-/-	120	40	80	34	46	34	46	-	-							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-/ДЗ/-/-	123	41	82	36	46	32	50	-	-							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-/ДЗ/-/-	147	49	98	48	50	34	64	-	-							
ОП.04	Безопасность труда на предприятиях общественного питания.	-/ДЗ/-/-	120	40	80	52	28	34	46	-	-							

ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-/-ДЗ/-	48	16	32	16	16	-	-	32	-
П.00	Профессиональный учебный цикл		1305	115	1190	96	1096	194	224	112	660
ПМ.00	Профессиональные модули		1305	115	1190	96	1096	194	224	112	660
ПМ.01	Подготовка и санитарная обработка оборудования инструментов, инвентаря	ЭК	111	37	314	32	282	194	0	0	120
МДК.01.01.	Технология обработки и подготовка посуды, оборудования инструментов, инвентаря.	ДЗ/-/-/-	111	37	74	32	42	74	-	-	-
УП. 01	Учебная практика	-/ДЗ/-/-			120		120	120	-	-	-
ПП. 01	Производственная практика	-/-/-/ДЗ			120		120	-	-	-	120
ПМ.02	Уборка производственных помещений	ЭК	621	37	344	32	312	0	224	0	120
МДК.02.01.	Технология уборки производственных помещений	-/ДЗ/-/-	111	37	74	32	42	-	74	-	-
УП. 02	Учебная практика	-/ДЗ/-/-	270	-	150	-	150	-	150	-	-
ПП. 02	Производственная практика	-/-/-/ДЗ	240	-	120	-	120	-	-	-	120
ПМ.03	Механическая обработка сырья	ЭК	573	41	532	32	502	0	0	112	420
МДК.03.01.	Технология первичной обработки сырья	-/-/ДЗ/-	123	41	82	32	52	-	-	82	-
УП. 03	Учебная практика	-/-/-/ДЗ	210	-	210	-	210	-	-	30	180
ПП. 03	Производственная практика	-/-/-/ДЗ	240	-	240	-	240	-	-	-	240
	Физическая культура	3/3/ДЗ/-	344	172	172	2	170	48	52	72	-
	ВСЕГО		3161	791	2370	483	1889	510	690	510	660
	Итоговая аттестация										
			ВСЕГО			Дисциплин и МДК					
						Учебной практики					
						Производственной практики					
						Экзаменов (в т. ч. (квалификац.))					
						Дифф. зачетов					
						Зачетов					

Консультации на учебную группу часов в учебном году (всего 60 час.)

Итоговая аттестация:

Экзамен квалификационный (теоретическая часть, практическая часть)

с _____ по _____ (** нед.)