

### 3. План образовательного процесса

Индекс	Наименование учебных циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся, ч.		Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			Всего	в т.ч. практ. занятий	I курс				II курс			
					1 сем.		2 сем.		3 сем.		4 сем.	
					17 нед.		15 нед.		17 нед.		13 нед.	
					ауд.	ПА	ауд.	ПА	ауд.	ПА	ауд.	ПА
<b>ОЦ</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		<b>128</b>	<b>32</b>								
ОЦ.01	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	30	10			30					
ОЦ.02	Русский язык	ДЗ	30	10			30					
ОЦ.03	Право	ДЗ	34	6					34			
ОЦ.04	История	ДЗ	34	6	34							
<b>АЦ.00</b>	<b>Адаптационный цикл</b>		<b>184</b>	<b>88</b>								
АЦ.01	Социальная адаптация	ДЗ	34	6	34							
АЦ.02	Эффективное поведение на рынке труда	ДЗ	26	10							26	
АЦ.03	Коммуникативный практикум	ДЗ	34	10					34			
АЦ.04	Культура общения с клиентом	ДЗ	30	10			30					
АЦ.05	Адаптивная физическая культура	З,З	60	52					34		26	
<b>ОПЦ.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>400</b>	<b>124</b>								
ОПЦ.01	Производственная санитария	ДЗ	34	8	34							
ОПЦ.02	Оборудование предприятий общественного питания	ДЗ	34	10	34							
ОПЦ.03	Организация рабочего места изготовителя полуфабрикатов	З,ДЗ	64	10			30		34			
ОПЦ.04	Безопасность пищевых продуктов	Э	98	28	92	6						
ОПЦ.05	Товароведение пищевых продуктов	З,ДЗ	64	12			30		34			
ОПЦ.06	Охрана труда	З,ДЗ	46	10	46							

Индекс	Наименование учебных циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся, ч.		Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			Всего	в т.ч. практ. занятий	I курс				II курс			
					1 сем.		2 сем.		3 сем.		4 сем.	
					17 нед.		15 нед.		17 нед.		13 нед.	
					ауд.	ПА	ауд.	ПА	ауд.	ПА	ауд.	ПА
ОПЦ.07	Основы компьютерной грамотности	ДЗ	34	30					34			
ОПЦ.08	Расчеты с клиентами	ДЗ	26	16							26	
ПЦ.00	Профессиональный цикл		1718									
ПМ.01	Изготовление пищевых полуфабрикатов	3	1718	80								
МДК.01.01	Первичная обработка сырья	3,ДЗ	128	20	68		60					
МДК.01.02	Технология приготовления пищевых полуфабрикатов	Э,Э,Э	258	60			84	6	60	6	96	6
УП.01	Учебная практика по мзготовлению пищевых полуфабрикатов	3, 3, 3, 3	762		162		150		240		210	
ПП.01	Производственная практика по мзготовлению пищевых полуфабрикатов	3, 3	570				270		300			
	Теоретическая подготовка, ч.		1098		348		300		270		180	
	Практическая подготовка, ч.		1332									
	Учебная практика		762		162		150		240		210	
	Производственная практика		570				270		300			
	Итоговая аттестация, ч.		30									
	Объем образовательной программы в академических часах		2460									