

### 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	3,3	60	52					34		26	
<b>ОПЦ.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>238</b>	<b>82</b>								
ОПЦ.01	Производственная санитария	ДЗ	34	8	34							
ОПЦ.02	Техническое оснащение хлебопекарного производства	ДЗ	34	8	34							
ОПЦ.03	Безопасность пищевых продуктов	3, ДЗ	64	10	34		30					
ОПЦ.04	Охрана труда	ДЗ	46	10	46							
ОПЦ.05	Основы компьютерной грамотности	ДЗ	34	30					34			
ОПЦ.06	Расчеты с клиентами	ДЗ	26	16							26	

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>ПЦ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>1880</b>									
<b>ПМ.01</b>	<b>Изготовление и реализация хлебобулочных изделий</b>	<b>3</b>	<b>1880</b>	<b>110</b>								
МДК.01.01	Организация рабочего места пекаря	3, ДЗ	76	20	46		30					
МДК.01.02	Технология приготовления хлебных изделий	Э, Э, Э, Э	208	30	42	4	70	2	46	4	38	2
МДК.01.03	Технология приготовления булочных и сдобных изделий		204	30	38	2	74	4	48	2	32	4
МДК.01.04	Презентация хлебобулочной продукции	3, ДЗ	60	30					34		26	
УП.01	Учебная практика по хлебобулочным изделиям	3, 3, 3, 3	762		162		150		240		210	
ПП.01	Производственная практика по хлебобулочным изделиям	3, 3	570				270				300	
	<b>Теоретическая подготовка, ч.</b>		<b>1098</b>		<b>348</b>		<b>300</b>		<b>270</b>		<b>180</b>	
	<b>Практическая подготовка, ч.</b>		<b>1332</b>									
	Учебная практика		762		162		150		240		210	
	Производственная практика		570				270				300	
	<b>Итоговая аттестация, ч.</b>		<b>30</b>									
	<b>Объем образовательной программы в академических часах</b>		<b>2460</b>									