**План учебного процесса ППКРС 19.01.04 Пекарь**

**на базе основного общего образования**

**Квалификация Пекарь. Кондитер**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **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 работа** | **Обязательная аудиторная** | | | **I курс** | | **II курс** | | **III курс** | |
| **Всего занятий** | **лекций** | **в т.ч. лаб.**  **и практ. занятий** | **1 сем.-13 нед. +УП – 2нед+**  **ПП – 2нед** | **2 сем.-16 нед+**  **УП- 2 нед+**  **ПП- 4 нед.** | **3сем- 9 нед+**  **УП- 4 нед+**  **ПП- 4 нед.** | **4 сем.-18 нед+**  **УП- 2 нед+**  **ПП- 2 нед.** | **5 сем.-12 нед+**  **УП- 2 нед+**  **ПП- 3 нед.** | **6 сем. -9 нед+**  **УП- 4 нед+**  **ПП- 8 нед** |
| **1** | | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** |
| **О.00** | | **Общеобразовательный цикл** | **3/13/3** | **3165** | **1113** | **2052** | **804** | **1248** | **396** | **456** | **204** | **608** | **336** | 52 |
|  | | **УД общие** | **3/4/2** | **1733** | **635** | **1098** | **396** | **702** | **359** | **253** | **99** | **356** | **280** | 52 |
| ОУД.01 | | Русский язык и литература | Э | 427 | 142 | 285 | 115 | 170 | 40 | 48 | 18 | 108 | 71 | - |
| ОУД.02 | | Иностранный язык | ДЗ | 257 | 86 | 171 | 71 | 100 | 40 | 37 | 18 | 54 | 22 | - |
| ОУД.03 | | Математика: алгебра и начала анализа; геометрия | Э | 342 | 114 | 228 | 88 | 140 | 40 | 40 | 18 | 72 | 58 | - |
| ОУД.04 | | История | ДЗ | 257 | 86 | 171 | 95 | 76 | 40 | 48 | 18 | 65 | - | - |
| ОУД.05 | | Физическая культура | 3,3,3,ДЗ | 342 | 171 | 171 | - | 171 | 39 | 48 | 27 | 57 | - | - |
| ОУД.06 | | Основы безопасности жизнедеятельности | ДЗ | 108 | 36 | 72 | 27 | 45 | 40 | 32 | - | - | - | - |
|  | | **УД по выбору из обязательных предметных областей** | -/6/1 | 1162 | 388 | 774 | 346 | 428 | 120 | 180 | 105 | 180 | 137 | - |
| ОУД.07 | | Информатика | ДЗ | 162 | 54 | 108 | 48 | 60 | 40 | 68 | - | - | - | - |
| ОУД.08 | | Физика | ДЗ | 162 | 54 | 108 | 48 | 60 | 40 | 32 | 36 | - | - | - |
| ОУД.09 | | Химия | Э | 257 | 86 | 171 | 71 | 100 | 40 | 40 | 18 | 36 | 37 | - |
| ОУД.10 | | Обществознание (включая экономику и право) | ДЗ | 257 | 86 | 171 | 95 | 76 | - | - | 19 | 72 | 28 | 52 |
| ОУД.11 | | Биология | ДЗ | 108 | 36 | 72 | 28 | 44 | - | 40 | 32 | - | - | - |
| ОУД.12 | | География | ДЗ | 108 | 36 | 72 | 28 | 44 | - | - | - | 36 | 36 | - |
| ОУД.13 | | Экология | ДЗ | 108 | 36 | 72 | 28 | 44 | - | - | - | 36 | 36 | - |
|  | | **УД дополнительно по выбору обучающихся** | - / 3 / - | 270 | 90 | 180 | 62 | 118 | 37 | 23 | - | 72 | 48 | - |
| ОУД.14 | | Традиции и культура осетин | ДЗ | 90 | 30 | 60 | 26 | 34 | - | - | - | 36 | 24 | - |
| ОУД.15 | | Изобразительное искусство | ДЗ | 90 | 30 | 60 | 10 | 50 | - | - | - | 36 | 24 | - |
| ОУД.16 | | Основы самостоятельной работы | ДЗ | 90 | 30 | 60 | 26 | 34 | 37 | 23 | - | - | - | - |
| **ОП.00** | | **Общепрофессиональный цикл** | **-/3/-** | **144** | **48** | **96** | **40** | **56** | **32** | **-** | **-** | **-** | **-** | **64** |
| ОП.01 | | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | ДЗ | 48 | 16 | 32 | 16 | 16 | 32 | - | - | - | - | - |
| ОП.02 | | Экономические и правовые основы производственной деятельности | ДЗ | 48 | 16 | 32 | 16 | 16 | - | - | - | - | - | 32 |
| ОП.03 | | Безопасность жизнедеятельности | ДЗ | 48 | 16 | 32 | 8 | 24 | - | - | - | - | - | 32 |
| **П.00** | | **Профессиональный цикл** | **-/11/7** | **2360** | **332** | **2028** | **292** | **332** | **184** | **336** | **408** | **184** | **276** | **640** |
| **ПМ.00** | | **Профессиональные модули** | **-/10/7** | **2280** | **292** | **1988** | **292** | **292** | **184** | **336** | **408** | **184** | **252** | **624** |
| **ПМ.01** | | Размножение и выращивание дрожжей | э (кв.) | 204 |  | 184 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.01.01 | | Технологии производства дрожжей | ДЗ | 60 | 20 | 40 | 20 | 20 | 40 |  |  |  |  |  |
| УП.01 | | Учебная практика |  |  |  | 72 |  |  | 72 |  |  |  |  |  |
| ПП.01 | | Производственная практика |  |  |  | 72 |  |  | 72 |  |  |  |  |  |
| **ПМ.02** | | Приготовление теста | э (кв.) | 396 |  | 336 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК02.01. | | Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий | ДЗ | 90 | 30 | 60 | 30 | 30 |  | 60 |  |  |  |  |
| МДК.02.02 | | Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий | ДЗ | 90 | 30 | 60 | 30 | 30 |  | 60 |  |  |  |  |
| УП.02 | | Учебная практика |  |  |  | 72 |  |  |  | 72 |  |  |  |  |
| ПП.02 | | Производственная практика |  |  |  | 144 |  |  |  | 144 |  |  |  |  |
| **ПМ.03** | | Разделка теста | э (кв.) | 468 |  | 408 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.03.01 | | Технология деления теста, формования тестовых заготовок | ДЗ |  | 30 | 60 | 30 | 30 |  |  | 60 |  |  |  |
| МДК.03.02 | | Технология разделки мучных кондитерских изделий |  |  | 30 | 60 | 30 | 30 |  |  | 60 |  |  |  |
| УП.03 | | Учебная практика |  |  |  | 144 |  |  |  |  | 144 |  |  |  |
| ПП.03 | | Производственная практика |  |  |  | 144 |  |  |  |  | 144 |  |  |  |
| **ПМ.04** | | Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий | э (кв.) | 396 |  | 336 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.04.01 | | Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных и сушки сухарных изделий | ДЗ | 90 | 30 | 60 | 30 | 30 |  |  |  |  |  | 60 |
| МДК.04.02 | | Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий | ДЗ | 90 | 30 | 60 | 30 | 30 |  |  |  |  |  | 60 |
| УП.04 | | Учебная практика |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  | 72 |
| ПП.04 | | Производственная практика |  |  |  | 144 |  |  |  |  |  |  |  | 144 |
| **ПМ.05** | | Упаковка и укладка готовой продукции | э (кв.) | 204 |  | 184 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.05.01 | | Технологии упаковки и укладки готовой продукции | ДЗ | 60 | 20 | 40 | 20 | 20 |  |  |  | 40 |  |  |
| УП.05 | | Учебная практика |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  | 72 |  |  |
| ПП.05 | | Производственная практика |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  | 72 |  |  |
| **ПМ.06** | | Приготовление отделочных полуфабрикатов | э (кв.) | 288 |  | 252 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.06.01 | | Технология приготовления отделочных полуфабрикатов | ДЗ | 108 | 36 | 72 | 36 | 36 |  |  |  |  | 72 |  |
| УП.06 | | Учебная практика |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  | 72 |  |
| ПП.06 | | Производственная практика |  |  |  | 108 |  |  |  |  |  |  | 108 |  |
| **ПМ.07** | | Приготовление кондитерских изделий | э (кв.) | 324 |  | 288 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.07.01 | | Технология приготовления кондитерских изделий | ДЗ | 108 | 36 | 72 | 36 | 36 |  |  |  |  |  | 72 |
| УП.07 | | Учебная практика |  |  |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  | 72 |
| ПП.07 | | Производственная практика |  |  |  | 144 |  |  |  |  |  |  |  | 144 |
| **ФК.00** | | Физическая культура | ДЗ | 80 | 40 | 40 |  | 40 |  |  |  |  | 24 | 16 |
| **ВСЕГО:** | | | **3/26/10** | **5669** | **1493** | **4176** | **1136** | **1636** | **612** | **792** | **612** | **792** | **612** | **756** |
|  | **Промежуточная аттестация** | | **4 нед.** |  |  |  |  |  |  | **1 нед.** |  | **1 нед.** | **1 нед.** | **1 нед.** |
|  |  | |  |  |  |  |  |  | **I сем.** | **II сем.** | **III сем.** | **IV сем.** | **V сем.** | **VI сем.** |
| **Консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на**  **каждый учебный год**  **Государственная итоговая аттестация:**  Выпускная практическая квалификационная работа  Выпускная письменная экзаменационная работа | | | | | | **Всего** | дисц. и МДК | | 468 | 576 | 324 | 648 | 432 | 324 |
| уч. практики | | 72 | 72 | 144 | 72 | 72 | 144 |
| пр. практики | | 72 | 144 | 144 | 72 | 108 | 288 |
| экзаменов | | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 | 2 |
| дифф. зачетов | | 2 | 5 | 4 | 3 | 6 | 6 |
| зачетов | | 1 | 1 | 1 | - | - | - |