**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 | - | - | - |