**План учебного процесса ППКРС профессии 19.01.04 Пекарь**

**на базе основного общего образования**

**2019 -2022 уч. г.**

**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.-17нед.** | **2 сем.-22нед.** | **3 сем.- 17 нед.** | **4сем.-10н.теор 5н.УП,7н.ПП** | **5сем.-7н.теор.4н.УП,6н.ПП** | **6сем.-8н.теор.,4н.УП,11н.ПП** |
| **1** | | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** |
| **О.00** | | **Общеобразовательный цикл** | **3/8/3** | **3191** | **1139** | **2052** | **1030** | **1022** | **612** | **792** | **612** | **36** | **0** | **0** |
| ОУД.01 | | Русский язык | -,-,-,Э | 231 | 77 | 154 | 2 | 152 | 34 | 80 | 34 | 6 | - | - |
| ОУД.02 | | Литература | -,-.ДЗ | 315 | 105 | 210 | 110 | 100 | 68 | 86 | 56 | - | - | - |
| ОУД.03 | | Иностранный язык | -,-.ДЗ | 351 | 117 | 234 | 154 | 80 | 68 | 86 | 80 | - | - | - |
| ОУД.04 | | Математика | -,-,-,Э | 492 | 164 | 328 | 136 | 192 | 96 | 105 | 101 | 26 | - | - |
| ОУД.05 | | История | -,-,ДЗ | 342 | 114 | 228 | 218 | 10 | 68 | 88 | 72 | - | - | - |
| ОУД.06 | | Физическая культура | З,З,З,ДЗ | 456 | 228 | 228 | 2 | 226 | 68 | 88 | 68 | 4 | - | - |
| ОУД.07 | | Основы безопасности жизнедеятельности | -,-,ДЗ | 162 | 54 | 108 | 48 | 60 | 34 | 38 | 36 | - | - | - |
| ОУД.08 | | Астрономия | -,ДЗ | 54 | 18 | 36 | 24 | 12 | - | 36 | - | - | - | - |
| ОУД.09 | | Информатика | -,-,ДЗ | 222 | 74 | 148 | 80 | 68 | 40 | 40 | 68 | - | - | - |
| ОУД.10 | | Химия | -,-,-,Э | 346 | 115 | 231 | 171 | 60 | 68 | 66 | 97 | - | - | - |
| ОУД.11 | | Биология | -,ДЗ | 162 | 54 | 108 | 62 | 46 | 68 | 40 | - | - | - | - |
| ОУД.12 | | Родная литература | -,ДЗ | 58 | 19 | 39 | 23 | 16 | - | 39 | - | - | - | - |
| **ОП.00** | | **Общепрофессиональный цикл** | **-/5/-** | **270** | **90** | **180** | **88** | **92** | **0** | **0** | **0** | **56** | **60** | **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 | 28 | 4 | - | - | - | - | - | 32 |
| ОП.03 | | Безопасность жизнедеятельности | -,-,-,-,ДЗ | 54 | 18 | 36 | 12 | 24 | - | - | - | - | 36 | - |
| ОП.04 | | Калькуляция и учет | -,-,-,-,-,ДЗ | 48 | 16 | 32 | 8 | 24 | - | - | - | - | - | 32 |
| ОП.05 | | Основы финансовой грамотности | -,-,-,-,ДЗ | 72 | 24 | 48 | 24 | 24 | - | - | - | 24 | 24 | - |
| **П.00** | | **Профессиональный цикл** | **11/4/4** | **2378** | **362** | **2016** | **424** | **260** |  |  |  | **700** | **552** | **764** |
| **ПМ.00** | | **Профессиональные модули** | **8/4/4** | **2298** | **322** | **1976** | **422** | **222** |  |  |  | **690** | **534** | **752** |
| **ПМ.01** | | Изготовление хлеба и хлебобулочных изделий | Э(кв) | 513 |  | 426 |  |  |  |  |  | 426 |  |  |
| МДК.01.01 | | Технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий | -,-,-,ДЗ | 261 | 87 | 174 | 114 | 60 |  |  |  | 174 |  |  |
| УП.01 | | Учебная практика | -,-,-,З | 108 |  | 108 |  |  |  |  |  | 108 |  |  |
| ПП.01 | | Производственная практика | -,-,-,З | 144 |  | 144 |  |  |  |  |  | 144 |  |  |
| **ПМ.02** | | Изготовление кондитерских изделий | Э(кв) | 621 |  | 534 |  |  |  |  |  |  | **534** |  |
| МДК02.01. | | Технология изготовления кондитерских изделий | -,-,-,-,ДЗ | 261 | 87 | 174 | 114 | 60 |  |  |  |  | 174 |  |
| УП.02 | | Учебная практика | -,-,-,-,З | 144 |  | 144 |  |  |  |  |  |  | 144 |  |
| ПП.02 | | Производственная практика | -,-,-,-,З | 216 |  | 216 |  |  |  |  |  |  | 216 |  |
| **ПМ.03** | | Презентация и продажа хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий | Э(кв) | 306 |  | 264 |  |  |  |  |  | 264 |  |  |
| МДК.03.01 | | Технологии презентации и продажи хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий | -,-,-,ДЗ | 126 | 42 | 84 | 54 | 30 |  |  |  | 84 |  |  |
| УП.03 | | Учебная практика | -,-,-,З | 72 |  | 72 |  |  |  |  |  | 72 |  |  |
| ПП.03 | | Производственная практика | -,-,-,З | 108 |  | 108 |  |  |  |  |  | 108 |  |  |
| **ПМ.04** | | Изготовление национальных хлебобулочных изделий | Э(кв) | 858 |  | 752 |  |  |  |  |  |  |  | 752 |
| МДК.04.01 | | Технология изготовления национальных хлебобулочных изделий | -,-,-,-,-,ДЗ | 318 | 106 | 212 | 140 | 72 |  |  |  |  |  | 212 |
| УП.04 | | Учебная практика | -,-,-,-,-,З | 144 |  | 144 |  |  |  |  |  |  |  | 144 |
| ПП.04 | | Производственная практика | -,-,-,-,-,З | 396 |  | 396 |  |  |  |  |  |  |  | 396 |
| **ФК.00** | | Физическая культура | -,-,-,З,З,ДЗ | 80 | 40 | 40 | 2 | 38 |  |  |  | 10 | 18 | 12 |
| **ВСЕГО:** | | | **13/19/7** | **5839** | **1591** | **4248** | **1542** | **1374** | **612** | **792** | **612** | **792** | **612** | **828** |
|  | **Промежуточная аттестация** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **1нед.** | **1нед.** | **1нед.** |
|  |  | |  |  |  |  |  |  | **I сем.** | **II сем.** | **III сем.** | **IVсем.** | **V сем.** | **VI сем.** |
| **Консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на**  **каждый учебный год**  **Государственная итоговая аттестация: 2 недели**  Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена | | | | | | **Всего** | дисц. и МДК | | 612 | 792 | 612 | 360 | 252 | 288 |
| уч. практики | | 0 | 0 | 0 | 180 | 144 | 144 |
| пр. практики | | 0 | 0 | 0 | 252 | 216 | 396 |
| экзаменов | | 0 | 0 | 0 | 5 | 1 | 1 |
| дифф. зачетов | | 0 | 3 | 5 | 4 | 3 | 4 |
| зачетов | | 1 | 1 | 1 | 5 | 3 | 2 |