

Учебный план

ППКРС
19.01.04 Пекарь

Квалификация: Пекарь, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 10 месяцев на базе среднего общего образования

1. Календарный учебный график

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Обозначения:

Теоретическое обучение

Практика учебная

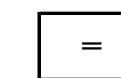
Производственная практика (по профилю специальности)

Производственная практика (преддипломная)

Промежуточная аттестация

Государственная (итоговая) аттестация

Каникулы



3. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА
ППКРС профессии СПО 19.01.04 Пекарь

	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)	
			Обязательная аудиторная						I курс	
			Максимальная	Самостоятельная работа	Всего занятий	лекций	в т.ч. лаб. и практик. зан.	1 сем.-9 нед. +УП – 5 нед +ПП – 3 нед	2 сем.- 9 нед +УП- 6 нед +ПП- 7 нед.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-/4/-	216	72	144	84	60	32	112	
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	48	16	32	16	16	-	32	
ОП.04	Основы финансовой грамотности	ДЗ	72	24	48	24	24	-	48	
П.00	Профессиональный цикл	1/16/4	1532	272	1260	212	292	580	680	
ПМ.00	Профессиональные модули	-/15/4	1452	232	1220	212	252	560	660	
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей		84	16	68	20	12	68	-	
МДК.01.01	Технология производства дрожжей	ДЗ	48	16	32	20	12	32	-	
УП.01	Учебная практика	ДЗ	36		36			36	-	
ПМ.02	Приготовление теста	э (кв.)	396	72	324	72	72	324	-	

МДК 02.01.	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	ДЗ	108	36	72	36	36	72	-
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	ДЗ	108	36	72	36	36	72	
УП.02	Учебная практика	ДЗ компл.	72		72			72	-
ПП.02	Производственная практика		108		108			108	-
ПМ.03	Разделка теста	э (кв.)	360	48	312	48	48	168	144
МДК.03.01	Технология деления теста, формования тестовых заготовок	ДЗ	72	24	48	24	24	48	-
МДК.03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий	ДЗ	72	24	48	24	24	48	-
УП.03	Учебная практика	ДЗ компл.	72		72			72	-
ПП.03	Производственная практика		144		144			-	144
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	э (кв.)	300	40	260	20	60	-	260
МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	ДЗ	60	20	40	10	30	-	40
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	ДЗ	60	20	40	10	30	-	40
УП.04	Учебная практика	ДЗ компл.	72		72				72
ПП.04	Производственная практика		108		108				108
ПМ.05	Упаковка и укладка готовой продукции		132	20	112	28	12		112
МДК.05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции	ДЗ	60	20	40	28	12	-	40
УП.05	Учебная практика	ДЗ	72		72			-	72

ПМ.06	Приготовление кондитерских изделий	3 (кв)	180	36	144	24	48		144
МДК.06.01	Технология приготовления кондитерских изделий	ДЗ	108	36	72	24	48	-	72
УП.06	Учебная практика	ДЗ	72		72				72
ФК.00	Физическая культура	3, ДЗ	80	40	40	-	40	20	20
ВСЕГО:		1/20/4	1748	344	1404	296	352	612	792
	Промежуточная аттестация	1 нед.							1 нед.
Консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год Государственная итоговая аттестация: Выпускная практическая квалификационная работа Выпускная письменная экзаменационная работа						Всего	I сем.	II сем.	
							дисц. и МДК	324	324
							уч. практики	180	216
							пр. практики	108	252
							экзаменов	2	2
							дифф. зачетов	8	12
							зачетов	1	0

4. УЧЕБНАЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Индекс	Наименование	Семестр	Недель
УП.00	Учебная практика	1, 2	10
ПП.00	Производственная практика	1, 2	9
	Всего		19

5. ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

№ п/п	Наименование
Кабинеты:	
1.	Гуманитарных и социально-экономических дисциплин
2.	Экономики и бухгалтерского учёта
3.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
4.	Химии, биологии и экологических основ природопользования
5.	Товароведения, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания
Лаборатории:	
1.	Технологии приготовления кондитерских изделий
2.	Технологии приготовления хлеба и хлебобулочных изделий
Спортивный комплекс:	
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион
3.	Место для стрельбы
Залы:	
1.	Библиотека, читальный зал
2.	Актовый зал