

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)	
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			I курс	
					Всего занятий	лекций	в т.ч. лаб. и практ. зан.	1 сем.-9 нед. +УП – 5нед +ПП – 3нед	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	э (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.	
								I сем.	II 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	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	Неделя
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.	Актный зал