

2.2 План учебного процесса Профессиональной подготовки по профессии Пекарь

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	формы промежуточной аттестации	Обязательная учебная нагрузка		Распределение обязательной	
			всего занятий	в том числе	1 п/г 13нед	2 п/г 19 нед
1	2	3/ДЗ/Э	6	8	10	11
	ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ УЧЕБНЫХ ЦИКЛОВ	0/14/12	244	36	104	148
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	0/5/0	16	6	12	12
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Дз	8	4	8	
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-Дз	8	2		8
ОП.06	Охрана труда	- 3	8	2	4	4
П.00	Профессиональный учебный цикл	0/8/12	60	30	92	136
ПМ.00	Профессиональные модули	0/8/12	60	30	32	28
ПМ.01	Приготовление теста	-Эк	24	12	12	12
МДК.01.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	-Дз	24	12	12	12
УП.01	Учебная практика (производственное обучение)	-Дз	20	0	20	
ПП.01	Производственная практика		36	0		36
ПМ.02	Разделка теста	-Эк	12	6	8	4
МДК.02.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок	- Дз	12	6	8	4
УП.02	Учебная практика (производственное обучение)	-Дз	20	0	20	
ПП.02	Производственная практика		36	0		36

ПМ.03	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	-Эк	24	12	12	12
МДК.03.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных изделий	-Дз	24	12	12	12
УП.03	Учебная практика (производственное обучение)		20	0	20	
ПП. 03	Производственная практика		36	0		36
Всего		0/30/15	244	36	104	148
ИА	Итоговая аттестация					4
1. Итоговая аттестация в форме: выполнения практической квалификационной работы			Всего	Дисциплин и МДК	44	40
				Учебной практики	60	0
				венной практики	0	108
				Зачетов	0	1
				Дифф. зачетов	1	4
				Экзаменов	0	1

пм 01-03

ВСЕГО практ 168
 ЛПЗ + ПР 204
 УН общ + ПП практикоориентированность 244
 0,83557