

Учебный план по профессии 19.01.04 Пекарь 205 группа 2021-2024 учебный год

индекс	Наименование УД, ПМ, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации по семестрам		Учебная нагрузка обучающихся				Распределение обязательных учебных занятий и практики (час в семестр)					
		диф. Зачёт	экзамен	максимальная	самостоятельная учебная нагрузка	обязательная аудиторная		1 курс		2 курс		3 курс	
						всего занятий	лаб и практик занятий	1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 22 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 21 нед.
								612	828	612	792	612	720
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательные учебные</b>			<b>3078</b>	<b>1026</b>	<b>2052</b>	<b>619</b>	<b>540</b>	<b>664</b>	<b>492</b>	<b>284</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
<b>ОУД.00</b>	<b>Общие учебные дисциплины</b>												
	<b>Базовые учебные дисциплины</b>			<b>2223</b>	<b>738</b>	<b>1485</b>	<b>418</b>	<b>369</b>	<b>535</b>	<b>290</b>	<b>255</b>	<b>36</b>	<b>0</b>
ОУД.01	Русский язык		2	170	56	114	12	56	58				
ОУД.02	Литература	2		254	83	171	10	87	84				
ОУД.03	Иностранный язык	4		254	83	171	10	41	56	51	23		
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия		3	341	113			68	68	92			
ОУД.05	История	4		254	83	171	56		42	32	97		
ОУД.06	Физическая культура	3		254	83	171	166	51	69	51			
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	2		106	34	72	16	34	38				
ОУД.08	Физика	3		160	52	108	33	32	44	32			
ОУД.09	Обществознание(вкл. экономику и право)	4		254	83	171	31		36		135		
ОУД.10	География	3		106	34	72	14		40	32			
ОУД.11	Родная литература	5		70	34	36						36	
	<b>Профильные учебные дисциплины</b>			<b>578</b>	<b>176</b>	<b>402</b>	<b>169</b>	<b>99</b>	<b>129</b>	<b>145</b>	<b>29</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУД.12	Информатика		3	182	59	123	61	48	23	52			
ОУД.13	Химия		4	254	83	171	98	51	70	50			
ОУД.14	Биология	4		142	34	108	10		36	43	29		
	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>			<b>277</b>	<b>112</b>	<b>165</b>	<b>32</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>57</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>
ОУД.15	Кубановедение	3		83	26	57				57			
ОУД.16	Основы финансовой грамотности	1		54	18	36	12	36					
ОУД.17	Основы предпринимательской деятельности	6		54	18	36	8						36
ОУД.18	Астрономия	1		52	16	36	12	36					
ИП.	Индивидуальный проект*			34	34								
	<b>Обязательная часть циклов ОПОП , раздел "Физическая культура" и вариативная часть</b>	<b>ДЗ</b>	<b>Э</b>	<b>2503</b>	<b>379</b>	<b>2124</b>	<b>340</b>	<b>72</b>	<b>164</b>	<b>120</b>	<b>508</b>	<b>576</b>	<b>684</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>			<b>156</b>	<b>52</b>	<b>104</b>	<b>52</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	1		54	18	36	18	36					
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	1		54	18	36	18	36					
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	3		48	16	32	16			32			
<b>П.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>			<b>2267</b>	<b>287</b>	<b>1980</b>	<b>252</b>	<b>0</b>	<b>164</b>	<b>88</b>	<b>508</b>	<b>536</b>	<b>684</b>
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление теста</b>		<b>4</b>	<b>732</b>	<b>100</b>	<b>632</b>	<b>65</b>	<b>0</b>	<b>164</b>	<b>88</b>	<b>380</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	4 ДЗ**		195	65	130	65		68	36	26		
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	4 ДЗ**		105	35	70	35		30	16	24		
УП.02	Учебная практика	4		180		180			66	36	78		
ПП.02	Производственная практика	4		252		252					252		
<b>ПМ.03</b>	<b>Разделка теста</b>		<b>5</b>	<b>723</b>	<b>97</b>	<b>626</b>	<b>97</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>128</b>	<b>498</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок	5 ДЗ**		171	57	114	57				70	44	
МДК.03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий	5 ДЗ**		120	40	80	40				58	22	
УП.03	Учебная практика	5		216		216						216	
ПП.03	Производственная практика	5		216		216						216	
<b>ПМ.04</b>	<b>Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</b>		<b>6</b>	<b>614</b>	<b>72</b>	<b>542</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>38</b>	<b>504</b>
МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	6 ДЗ**		109	36	73	36					38	35
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки поверхностей мучных кондитерских изделий	6 ДЗ**		109	36	73	36						73
УП.04	Учебная практика	6		180		180							180
ПП.04	Производственная практика	6 ДЗ**		216		216							216

<b>ПМ.05</b>	<b>Укладка и упаковка готовой продукции</b>		<b>6</b>	<b>198</b>	<b>18</b>	<b>180</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>180</b>
МДК.05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции	6		54	18	36	18						36
УП.05	Учебная практика	6		72		72							72
ПП.05	Производственная практика	6 ДЗ**		72		72							72
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>	5		<b>80</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>36</b>						40
	Весь курс обучения			<b>5581</b>	<b>1405</b>	<b>4176</b>	<b>959</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>720</b>
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>												2н.
Консультации 4 часа на 1 обучающегося в год													
Государственная итоговая аттестация:													
Выпускная квалификационная работа (выпускная													
практическая квалификационная работа и письменная													
экзаменационная работа с 16.06 по 30.06.2022)													
	дисциплины						612	762	576	462	144	180	
	учебная практика						0	66	36	78	216	252	
	производственная практика						0	0	0	252	216	288	
	экзамены						0	1	2	2	1	2	
	дифзачёты						4	2	4	7	4	6	

ДЗ\* - по МДК.02.01 и МДК.02.02 – проводится один комплексный дифференцированный зачет.

КДЗ\*\* - по МДК.03.01 и МДК.03.02 – проводится один комплексный дифференцированный зачет.

КДЗ\*\* - по МДК.04.01 и МДК.04.02 – проводится один комплексный дифференцированный зачет.

КДЗ\*\* - по ПП.04 и ПП.05 – проводится один комплексный дифференцированный зачет.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 232073181972512699898233767037314662005693763336

Владелец Павлова Марина Ивановна

Действителен с 10.02.2023 по 10.02.2024