

ОП «Пекарь-мастер»

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка (кол-во часов)						Распределение обязательной нагрузки (кол-во)	
			Максимальная	Самостоятельная	Обязательная			1 курс		
					Всего занятий	В том числе		1 семестр, 17 нед.	2 семестр, 18 нед.	
						Теория	Практика			Курсовых
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1/5/12	490	120	354	162	192	0		
ОП.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом про	З	46	14	32	8	24	0	32	0
ОП.2	Основы экономики	ДР	46	14	32	16	16	0	32	0
ОП.3	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	66	20	46	16	30	0	32	14
ОП.4	Национальная культура	-, ДЗ	42	10	32	16	16	0	16	16
ОП.5	Личность и профессиональное самоопределение	ДЗ	70	20	50	20	30	0	32	18
ОП.6	Социальная адаптация и основы социально-правовых знани	-, ДЗ	108	14	78	38	40	0	36	42
ОП.7	Технология поиска работы	ДЗ	46	14	32	16	16	0	0	32
ОП.8	Развитие речи и социальная интеграция в общество	-, ДР	66	14	52	32	20	0	22	30
П.0	Профессиональный цикл	5/1/8/5	1200	186	1014	164	850	0		
ПМ.0	Профессиональные модули	3/-/6/4	902	116	786	134	652	0		
ПМ.1	Размножение и выращивание дрожжей	1/-/1/1	66	10	56	10	46	0		
МДК.1.1	Технология производства дрожжей	ДР	30	10	20	10	10	0	20	0
УП.1.1	Учебная практика	З	36	0	36	0	36	0	36	0
ПМ.2	Приготовление теста	2/-/2/-	478	66	412	90	322	0		
МДК.2.1	Технология приготовления теста для хлебобулочных издели	З, Э	120	40	80	50	30	0	34	46
ПП.2.1	Производственная практика	-	36	0	36	0	36	0	0	36
УП.2.1	Учебная практика	-, -	216	0	216	0	216	0	108	108
МДК.2.2	Технология приготовления теста для мучных кондитерских и	-, З	106	26	80	40	40	0	26	54
ПМ.4	Термическая обработка теста и отделка поверхности х	-/1/2/2	318	30	288	24	264	0		
МДК.4.1	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных и	Э, ДР	42	10	32	14	18	0	18	14
ПП.4.1	Производственная практика	-	36	0	36	0	36	0	0	36
УП.4.1	Учебная практика	-, -	180	0	180	0	180	0	72	108
МДК.4.2	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и от	ДР	60	20	40	10	30	0	0	40
ПМ.5	Технология упаковки и укладки готовой продукции	-/1/1/1	40	10	30	10	20	0		
МДК.5.1	Технология упаковки и укладки готовой продукции	ДР	40	10	30	10	20	0	0	30
ФК.00	Физическая культура	-/1/-/1	80	40	40	0	40	0		
ФК.01	Физическая культура	ДР, ДЗ	80	40	40	0	40	0	20	20
ПМ.3	Разделка теста	2/-/2/-	218	30	188	30	158	0		
МДК.3.1	Технология деления теста, формования	Э	50	10	40	20	20	0	40	0
ПП.3.1	Производственная практика	-	36	0	36	0	36	0	0	36
УП.3.1	Учебная практика	-, З	72	0	72	0	72	0	36	36
МДК.3.2	Технология разделки мучных кондитерских изделий	З	60	20	40	10	30	0	0	40
ВСЕГО		6/6/8/7	1690	306	1368	326	1042	0	612	756
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация	1 неделя								
		Всего							360	396
									252	252
									0	108
									3	5
									2	4
									3	3
									3	4

Условные обозначения

Количество и формы промежуточной аттестации за цикл — $N_3/N_{ДЗ}/N_Э/N_{ДР}$

N_3 — количество зачетов (З); $N_{ДЗ}$ — количество дифференцированных зачетов (ДЗ); $N_Э$ — количество экзаменов (Э)*; $N_{ДР}$ — количество других форм аттестации (ДР).

* По умолчанию в общем количестве экзаменов дополнительно подсчитываются квалификационные экзамены по "Профессиональным модулям", добавленным в учебный план.