

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Обязательная аудиторная		Распределение обязательной нагрузки по I курсу	
				Всего занятий	в т.ч.	1 сем.	2 сем.
		1 сем.	2 сем.		Лабораторно-практические занятия	17 недель 612 ч.	22 недели 792 ч.
АД	АДАПТАЦИОННЫЙ ЦИКЛ	2 (3)	1(3)	108	42	72	36
АД.01	Основы интеллектуального труда	3*		36	14	36	
АД.02	Психология личности и профессиональное самоопределение		3	36	14		36
АД.03	Коммуникативный практикум	3*		36	14	36	
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ			144	40	72	72
ОП. 01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ		36	10	36	
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности		ДЗ*	36	10		36
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности		ДЗ	36	10		36
ОП.03	Основы финансовой грамотности	ДЗ		36	10	36	
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ						
ПМ.00	Профессиональные модули			1152	190		
ПМ. 01	Размножение и выращивание дрожжей			108	10	72	36
МДК.01.01	Технологии производства дрожжей	ДЗ*		36	10	36	
УП. 01	Учебная практика	ДЗ		36		36	
ПП. 01	Производственная практика		ДЗ	36			36
ПМ 02	Приготовление теста			460	52	316	144
МДК.02.	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	ДЗ*		92	28	92	
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	ДЗ*		80	24	80	
УП. 02	Учебная практика	ДЗ		144		144	
ПП. 02	Производственная практика		ДЗ	144			144
ПМ 03	Разделка теста			182	20	36	146
МДК.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок	ДЗ*		36	10	36	
МДК.03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий		ДЗ*	38	10		38
УП. 03	Учебная практика		ДЗ**	36			36
ПП. 03	Производственная практика		ДЗ**	72			72
ПМ 04	Термическая обработка теста и отделка			180	20		180
МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий		ДЗ*	36	10		36
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий		ДЗ*	36	10		36

УП. 04	Учебная практика		ДЗ**	36			36
ПП. 04	Производственная практика		ДЗ**	72			72
ПМ 05	Укладка и упаковка готовой продукции			144	10		144
МДК.05.	Технологии упаковки и укладки готовой продукции		ДЗ*	36	10		36
УП. 05	Учебная практика		ДЗ**	36			36
ПП. 05	Производственная практика		ДЗ **	72			72
ФК.00	Физическая культура			3	78	78	44
ВСЕГО:					1404	272	612
ГИА	Квалификационный экзамен						1 неделя
Консультации на учебную группу по 100 часов в год Государственная итоговая аттестация 25-30 июня Квалификационный экзамен		744	дисциплин и междисциплинарных курсов		432		288
		282	учебной практики		180		108
		378	производственной практики		0		396
			экзаменов				1 (КЭ)
		22	дифференцированных зачетов *, ** - комплексные		8		15
			зачетов * комплексные		2		1

Документ подписан электронной подписью
 Владелец: Слободникова Светлана Васильевна
 Организация: КГА ПОУ "ПТК" (ИНН 2506001757, КПП 250601001)
 Серийный номер: 035CF80C000DAE3D924DC27F98C11EDA6C
 Удостоверяющий центр: Общество с ограниченной ответственностью Сертум-Про
 Действителен: с 29.12.2021 по 17.02.2023