

Учебный план (основная профессиональная образовательная программа СПО)

Профессия 12901 Кондитер.

| индекс       | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик. | Формы промежуточной аттестации. | Учебная нагрузка обучающихся (час) |                        |                         |               |                       |           |           |           |           |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|------------------------|-------------------------|---------------|-----------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
|              |                                                                         |                                 | Максимальная нагрузка              | Самостоятельная работа | обязательная аудиторная |               |                       | 1 курс    |           | 2 курс    |           |
|              |                                                                         |                                 |                                    |                        | Всего занятий           | В т.ч.        |                       | 1 семестр | 2 семестр | 3 семестр | 4 семестр |
|              |                                                                         |                                 |                                    |                        |                         | Лекций уроков | Лаб. и практ. занятий | 17 недель | 24 недели | 17 недель | 24 недели |
| 1            | 2                                                                       | 3                               | 4                                  | 5                      | 6                       | 7             | 8                     | 9         | 10        | 11        | 12        |
| <b>О.00</b>  | <b>Общеобразовательный цикл</b>                                         | <b>0/4/0</b>                    | <b>488</b>                         | <b>196</b>             | <b>292</b>              | <b>96</b>     | <b>196</b>            | <b>*</b>  | <b>*</b>  | <b>*</b>  | <b>*</b>  |
| ОУД.01       | Эстетическое воспитание                                                 | Т,ДЗ,-,-                        | 84                                 | 28                     | 56                      | 28            | 28                    | 26        | 30        |           | 0         |
| ОУД.02       | Краеведение                                                             | Т,Т,Т,ДЗ                        | 156                                | 52                     | 104                     | 52            | 52                    | 40        | 24        | 24        | 16        |
| ОУД.03       | Физическая культура                                                     | Т,Т,Т,ДЗ                        | 200                                | 100                    | 100                     | 0             | 100                   | 36        | 32        | 20        | 12        |
| ОУД.04       | Безопасность жизнедеятельности                                          | Т,ДЗ,-,-                        | 48                                 | 16                     | 32                      | 16            | 16                    | 16        | 16        |           | 0         |
| <b>ОП.00</b> | <b>Общепрофессиональный цикл</b>                                        | <b>1/4/0</b>                    | <b>517</b>                         | <b>109</b>             | <b>408</b>              | <b>326</b>    | <b>82</b>             | <b>*</b>  | <b>*</b>  | <b>*</b>  | <b>*</b>  |
| ОП.01        | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве        | Т,ДЗ,-,-                        | 50                                 | 10                     | 40                      | 30            | 10                    | 20        | 20        | 0         | 0         |
| ОП.02        | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров   | Т,Т,Т,ДЗ                        | 100                                | 10                     | 90                      | 75            | 15                    | 34        | 18        | 26        | 12        |
| ОП.03        | Техническое оснащение и организация рабочего места                      | Т,Т,Т,ДЗ                        | 190                                | 30                     | 160                     | 130           | 30                    | 48        | 52        | 36        | 24        |
| ОП.04        | Калькуляция                                                             | Т,ДЗ,-,-                        | 114                                | 38                     | 76                      | 56            | 20                    | 30        | 46        |           | 0         |
| ОП.05        | Профессиональная адаптация                                              | -, -,Т,З                        | 63                                 | 21                     | 42                      | 35            | 7                     | 0         |           | 26        | 16        |
| <b>П.00</b>  | <b>Профессиональный цикл</b>                                            | <b>5/0/3</b>                    | <b>1424</b>                        | <b>216</b>             | <b>1208</b>             | <b>216</b>    | <b>992</b>            | <b>*</b>  | <b>*</b>  | <b>*</b>  | <b>*</b>  |
| <b>ПМ.00</b> | <b>Профессиональные модули</b>                                          | <b>5/0/3</b>                    | <b>1424</b>                        | <b>216</b>             | <b>1208</b>             | <b>216</b>    | <b>992</b>            | <b>*</b>  | <b>*</b>  | <b>*</b>  | <b>*</b>  |
| ПМ.01        | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий              | -, -, -,Э                       | 17003                              | 84                     | 2072                    | 2072          |                       |           |           |           | 2072      |
| МДК.01.01    | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий   | Т,Э,Т,Э                         | 9716                               | 100                    | 200                     | 106           | 94                    | 74        | 50        | 48        | 28        |
| УП.01        | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий              | З,З,З,З                         | 4858                               | *                      | 1440                    | 0             | 1440                  | 288       | 504       | 432       | 216       |

|                                                                                                                                                        |                                                            |       |      |     |       |                    |      |     |     |     |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------|------|-----|-------|--------------------|------|-----|-----|-----|-----|
| ПП.01                                                                                                                                                  | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | 5/8/3 | 2429 | *   | 432   | 0                  | 432  |     |     |     | 432 |
|                                                                                                                                                        | Всего                                                      | 5/8/3 | 2429 | 521 | 1908  | 638                | 1270 | 612 | 792 | 612 | 756 |
| Промежуточная аттестация                                                                                                                               |                                                            |       |      |     |       |                    |      | 0   | 36  | 36  | 36  |
| Г(И)А                                                                                                                                                  | Государственная (итоговая) аттестация                      |       |      |     |       |                    |      | 0   | 0   | 0   | 0   |
| Консультации на учебную группу по 4 часа в год на одного обучающегося.<br><br>Государственная итоговая аттестация<br>Выпускная квалификационная работа |                                                            |       |      |     | Всего | дисциплин и МДК    | 543  | 547 | 314 | 558 |     |
|                                                                                                                                                        |                                                            |       |      |     |       | учебной практики   | 0    | 180 | 108 | 180 |     |
|                                                                                                                                                        |                                                            |       |      |     |       | производ. практики | 0    | 0   | 108 | 0   |     |
|                                                                                                                                                        |                                                            |       |      |     |       | экзаменов          | 0    | 1   | 0   | 2   |     |
|                                                                                                                                                        |                                                            |       |      |     |       | диф. зачётов       | 0    | 3   | 0   | 5   |     |
|                                                                                                                                                        |                                                            |       |      |     |       | зачётов            | 1    | 1   | 1   | 3   |     |
|                                                                                                                                                        |                                                            |       |      |     |       |                    |      |     |     |     |     |