# **Информация о реализуемых образовательных программах** по профессии **19.01.04 Пекарь**

Квалификации: Пекарь - кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе

основного общего образования – 2 года 10 мес.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы** | **Время в неделях** | **Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.** | **Обязательная учебная нагрузка** | | **Курс изучения** |
| **Всего** | **В том числе лаб.и практ. занятий** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
|  | **Общеобразовательные учебные дисциплины** | **57** | **1452** | **968** | ***332*** |  |
| **0.00** | **Базовые ОУП** |  |  |  |  |  |
| ОУД.01 | Русский язык |  | 192 | 134 |  | *1,2* |
| ОУД.02 | Литература |  | 258 | 171 |  | *1,2,3* |
| ОУД.03 | Родная литература |  | 59 | 39 |  | *2* |
| ОУД.04 | Иностранный язык |  | 258 | 171 |  | *1,2,3* |
| ОУД.05 | Астрономия |  | 59 | 39 |  | *1* |
| ОУД.06 | История/Россия в мире |  | 258 | 171 |  | *1,2,3* |
| ОУД.07 | Физическая культура |  | 257 | 171 |  | *1,2* |
| ОУД.08 | Основы безопасности жизнедеятельности |  | 108 | 72 |  | *1* |
| **0.00** | **Профильные ОУП** |  | **942** | **314** | **628** |  |
| ОУД.09 | Математика |  | 429 | 286 |  | *1,2* |
| ОУД.10 | Химия |  | 258 | 171 | 17 | *1,2* |
| ОУД.11 | Биология |  | 258 | 171 | 11 | *1,2* |
| **0.00** | **Дополнительные ОУП** |  | **333** | **111** | **222** |  |
| УД.01 | Кубановедение |  | 54 | 36 |  | *1* |
| УД.02 | Основы финансовой грамотности |  | 54 | 36 | 7 | *1* |
| УД.03 | Основы физики |  | 54 | 36 | 25 | *1,2* |
| УД.04 | Бережливое производство |  | 54 | 36 |  | *3* |
|  | **Элективные курсы** |  | **351** | **117** | **234** |  |
| ЭК.01 | Компьютерный практикум |  | 72 | 48 | 24 | *2* |
| ЭК.02 | Русский язык и культура речи |  | 54 | 36 |  | *2* |
| ЭК.03 | Основы географии |  | 90 | 60 | 29 | *1* |
| ЭК.04 | Основы обществознания |  | 135 | 90 |  | *1,2,3* |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** |  | **156** | **104** | ***52*** |  |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве |  | 54 | 36 | 18 | *1* |
| ОП.02 | Экономические и правовые основы производственной деятельности |  | 54 | 36 | 18 | *3* |
| ОП.03 | Безопасность жизнедеятельности |  | 48 | 32 | 16 | *2* |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |  | **944** | **616** | ***328*** |  |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |  | **864** | **576** | ***288*** |  |
| **ПМ.02** | **Приготовление теста** |  | **150** | **100** | ***50*** | ***1*** |
| МДК.02.01 | Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий |  | 54 | 36 | *18* | *1* |
| МДК 02.02 | Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий |  | 96 | 64 | *32* | *1* |
| **ПМ.03** | **Разделка теста** |  | **162** | **108** | ***54*** | ***1,2*** |
| МДК.03.01 | Технология деления теста, формирования тестовых заготовок |  | 54 | 36 | *18* | *1* |
| МДК 03.02 | Технология разделки мучных кондитерских изделий |  | 108 | 72 | *36* | *2* |
| **ПМ.04** | **Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий** |  | **498** | **332** | ***166*** | ***2,3*** |
| МДК.04.01 | Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий |  | 162 | 108 | *54* | *2* |
| МДК 04.02 | Технологии приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий |  | 336 | 224 | *112* | *2,3* |
| **ПМ.05** | **Укладка и упаковка готовой продукции** |  | **54** | **36** | ***18*** | ***3*** |
| МДК.05.01 | Технологии упаковки и укладки готовой продукции |  | 54 | 36 | *18* | *3* |
| **ФК.00** | **Физическая культура** |  | **80** | **40** | ***40*** | *2,3* |
|  | **Всего по циклам и разделу «Физическая культура»** | **77** | **4178** | **2772** | ***786*** |  |
| **УП.00** | **Учебная практика (Практическая подготовка)** | **17**  **22** | **612**  **792** |  |  |  |
| **ПП.00** | **Производственная практика (Практическая подготовка)** |
| **ПА.00** | **Промежуточная аттестация** | **5** |  |  |  | *1,2,3* |
| **ГИА.00** | **Государственная итоговая аттестация** | **2** |  |  |  | *3* |
| ГИА.01 | Защита выпускной квалификационной работы |  |  |  |  |  |
| **ВК.00** | **Время каникулярное** | **24** |  |  |  |  |
| **Всего** | | **147** |  | | | |