

Утверждаю

РЕКТОР

Попов Василий Николаевич



25.06.2020 г.

# АДАПТИРОВАННЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Воронежский государственный университет инженерных технологий"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по профессии среднего профессионального образования

19.01.04

Пекарь

*код*

*наименование профессии*

среднее общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС*

квалификация:

Пекарь

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС

10м

год начала подготовки по УП

2020

профиль получаемого профессионального образования

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 02.08.2013

№ 799



МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий			2				1	124	40		84	54		30			66	21		45	32		13			58	19		39	22		17					
МДК*																																						
УП.02.01	Учебная практика			12	РП			час	144			144	нед		4			час			72	нед		2			час			72	нед		2					
УП*																																						
ПП.02.01	Производственная практика			2	РП			час	72			72	нед		2			час				нед				час			72	нед		2						
ПП*																																						
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	2																																				
	Всего часов с учетом практик								464					384																								
ПМ.03	Разделка теста	1		3				1	188	60		128	56		72													188	60		128	56		72				
МДК.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок			2					94	30		64	28		36												94	30		64	28		36					
МДК.03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий					2			94	30		64	28		36												94	30		64	28		36					
МДК*																																						
УП.03.01	Учебная практика			2	РП			час	108			108	нед		3			час				нед				час			108	нед		3						
УП*																																						
ПП.03.01	Производственная практика			2	РП			час	72			72	нед		2			час				нед				час			72	нед		2						
ПП*																																						
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	2																																				
	Всего часов с учетом практик								368					308																								
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	1		4					128	40		88	40		48												128	40		88	40		48					
МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий			2					58	18		40	16		24											58	18		40	16		24						
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий			2					70	22		48	24		24											70	22		48	24		24						
МДК*																																						
УП.04.01	Учебная практика			2	РП			час	72			72	нед		2			час				нед				час			72	нед		2						
УП*																																						
ПП.04.01	Производственная практика			2	РП			час	36			36	нед		1			час				нед				час			36	нед		1						
ПП*																																						
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	2																																				
	Всего часов с учетом практик								236					196																								
ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции	1		2				1	51	17		34	16		18											51	17		34	16		18						
МДК.05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции					2			51	17		34	16		18											51	17		34	16		18						
МДК*																																						
УП.05.01	Учебная практика			2	РП			час	36			36	нед		1			час				нед				час			36	нед		1						
УП*																																						
ПП.05.01	Производственная практика			2	РП			час	36			36	нед		1			час				нед				час			36	нед		1						
ПП*																																						

