

Рабочие программы учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей, практик

для профессии 19.01.04 Пекарь (2022-2025)

Индекс	Рабочая программа	Макс. нагрузка	СР	УП	ПП	Обяз.
Теория		Лаб. практич. занятия				
ОУП.01	Русский язык	201	67	124	10	
ОУП.02	Литература	286	95	191	-	
ОУП.03	Иностранный язык	256	85	-	171	
ОУП.04	Математика	427	142	189	96	
ОУП.05	История	256	85	171	-	
ОУП.06	Физическая культура	256	85	10	161	
ОУП.07	ОБЖ	108	36	60	12	
ОУП.08	Астрономия	54	18	32	4	
ОУП.09	Естествознание	693	231	388	74	
ОУП.10	Информатика	207	69	52	86	
ОУП.11	Обществознание	256	85	171	-	
УП.01	Основы проектной деятельности	75	25	10	40	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	48				16
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	48				16
ОП.03	БЖ	48	16	32	-	
ОП.04	Общие компетенции профессионала: уровень I-II	54	18		12	
ОП.05	Основы предпринимательства	51	17	16	18	

ОП.06	Рынок труда и профессиональная карьера	51	17	10				
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей	66	10	36	-			
ПМ.02	Приготовление теста	630	90	180	180	132		
ПМ.03	Разделка теста	567	45	144	288	60		30
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	657	75	144	288	90	60	
ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции	204	20	36	108			
УП.00	Учебная практика	540						
ПП.00	Производственная практика		864					
ФК.00	Физическая культура	80	40	10	30			

[Вернуться на страницу "Образование"](#)