

Календарный учебный график по образовательной программе профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер

№ п/п	Наименование дисциплин	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки (час. в неделю)											
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя	5 неделя	6 неделя	7 неделя	8 неделя	9 неделя	10 неделя	11 неделя	12 неделя	
					всего занятий	в т. ч.													
					Лекций, уроков	лаб. и практ. занятий													
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		60	10	50	28	22												
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	диф. зачет	12	-	12	6	6	12											
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	диф. зачет	18	6	12	6	6	18											
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	диф. зачет	12	4	8	4	4		12										
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	диф. зачет	12	-	12	6	6		12										
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	зачет	6	-	6	6	-		6										
ПД	Профессиональный цикл		180	6	54	24	30												
ПД.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	диф. зачет	60	6	54	24	30			30	30								
ПП	Производственная практика	диф. зачет	114	-	-	-	-					30	30	30	24				
ИА.01	Квалификационный экзамен		6	-	-	-	-								6				
	Итого		240	16	104	52	52	30	30	30	30	30	30	30	30				
								зачетов	2	3		1			1				
								экзаменов							1				

