

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 29862F3955A81934C1E4F5B198B315B0
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 02.08.2023 до 25.10.2024

**Учебный план
программы профессиональной подготовки
по профессии 19137 Тестовод, 3 разряда**

Цель: профессиональная подготовка

Категория слушателей: студенты, получающие среднее профессиональное образование по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Срок обучения: 320 часов

Режим занятий: 8 часов в неделю

Форма обучения: очная

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практич. занятия	
1	2	3	4	5	6
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	20		20	зачет
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.	10		10	зачет
ОП.02	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.	10		10	зачет
П.00	Профессиональный цикл				зачет
ПМ.00	Профессиональные модули				
ПМ.01	Разложение и выращивание дрожжей	16	8	8	зачет
МДК.01.01	Технология производства дрожжей	16	8	8	зачет
ПМ.02	Приготовление теста	54	20	34	зачет
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	26	10	16	зачет
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	28	12	16	зачет
ПМ.03.	Разделка теста	50	20	30	зачет
МДК.03.01.	Технология деления теста, формирование типовых заготовок	22	10	12	зачет
МДК.03.02.	Технология разделки мучных кондитерских изделий	28	10	18	зачет
УП.00	Учебная практика (производственное обучение)	100		100	зачет
ПП.00	Производственная практика	72		72	зачет
ИА.00	Итоговая аттестация	8		8	Диф.зачет
	Всего	320		320	