



**ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА**  
на 2020-2021 учебный год  
по профессии **219.01.04 Пекарь**

курс	группа	3 семестр	Учебные занятия	Практика	Промежуточная аттестация Зимняя сессия	Каникулы	4 семестр	Учебные занятия	Практика	Промежуточная аттестация Летняя сессия	Каникулы
II	318	01.09.20 - 30.12.2020	01.09.20-30.12.20  17 нед.	. Учебная практика УП.03.- 144 часа. 4недели	<b>Зачеты:</b>  <b>Дифференцированные зачеты:</b> 1.МДК.03.01. Технология деления теста, формование тестовых заготовок. МДК.03.02. Технология разделки мучных кондитерских изделий.* 2.МДК.04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных	31.12.20 - 13.01.21	14.01.21 - 30.06.21	14.01.21-27.06.21 20 нед.	Производственная практика ПП.03 - 180часов. 5недель. Учебная практика УП.04- 228 часа. 6недель. УП.05.- 72 часа. 3 недели. ПП04- 252 часа. 7 недель. ПП.05.- 36 часов. 1 неделя	<b>Зачеты:</b> 1. Физическая культура(ФК.00) 2.ОП.06Эффективное поведение на рынке труда.  <b>Дифференцированные зачеты:</b> 1.Производственная практика: ПП.03.;ПП.04;ПП.05. 2.Учебная практика: УП.04;УП.05.  <b>Экзамены:</b> Квалификационный экзамен: 1.ПМ.03 Разделка теста. 2.ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий. 3.ПМ.05. Укладка и упаковка	

