СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ

Председатель ПЦК Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г. «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

**Перечень учебно-производственных работ**

**на \_\_ полугодие 20\_\_- 20\_\_ учебного года**

Профессия СПО\_\_\_

Квалификация \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Курс \_\_\_\_\_\_ \_\_\_

Профессиональный модуль: \_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Месяц изучения темы учебной практики** | **№ МДК и его темы** | **Наименование МДК и его темы** | **Время на изучение темы/урока практики в часах, минутах** | | | | **№ темы /урока практики** | **№ и наименование темы/урока практики и учебно-производственных работ (виды работ)** | **Формируемые ПК** | **Сложность работ (разряд)** | **Рабочая норма времени** | **Ученическая норма времени** | **Кол-во работ (шт.) на одного учащегося** |
| **Всего** | **В том числе** | | |
| **На инструктаж** | **На упражнения** | **На производственную деятельность** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |  | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** |
|  | **МДК 03.01** | **Технология деления теста, формования тестовых заготовок** | **18** | **3,10** | **4,30** |  | **1.** | **Разделка теста.** |  |  |  |  |  |
| Сентябрь | 1.4. | Разделка теста для отдельных видов хлеба и хлебобулочных изделий | 6 | 0,45' | 5,15' |  | 1.1. | Ручная разделка теста для булочных и сдобных изделий. Контроль качества расстойки полуфабрикатов. | ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.  ПК 3.6. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов. | 2 |  | 5,15 | 5 |

Старший мастер Дмитриенко С.С.

Мастер производственного обучения Глухих М.В.