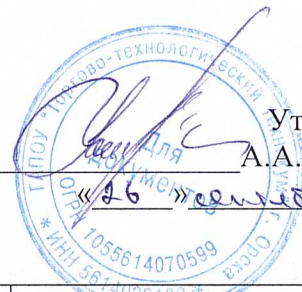


Директор _____



Утверждаю
А.А. Блинков
«16» сентября 2016 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН
12156 Закройщик**

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.		Самостоятельная работа
				Всего	В том числе практ. занятий	
1	2	3	4	5	6	8
П.00	Профессиональный цикл					
ПМ.01	Прием заказов на изготовление изделий	0,9	16			9
МДК.01.01	Выбор фасонов изделия		4		2	
УП 01.01	Учебная практика		6		6	
ПП 01.01	Производственная практика		6		6	
ПМ.02	Изготовление лекал	3,9	66			35
МДК.02.01	Технология изготовления лекал		24		19	
УП 02.01	Учебная практика		18		18	
ПП 02.01	Производственная практика		24		24	
ПМ 03	Раскрой при пошиве и перекрой при ремонте и обновлении изделий	2,3	42			6
МДК 03.01	Раскладка лекал и выкраивание деталей		18		10	
УП 03.01	Учебная практика		6		6	
ПП 03.01	Производственная практика		18		18	
ПМ 04	Пошив изделий по индивидуальным заказам	4	76			31
МДК 04.01	Технология изготовления изделий по индивидуальным заказам		24		18	
УП 04.01	Учебная практика		24		24	
ПП 04.01	Производственная практика		28		24	
ПМ 05	Проведение примерки изделия на фигуре заказчика	1,2	22			8
МДК 05.01	Подготовка изделия к примерке и проведения примерок		4		2	
УП 05.01	Учебная практика		6		6	
ПП 05.01	Производственная практика		12		12	
ПМ 06	Выполнение ремонта материалов (тканей) и швейных изделий	0,35	6			9
МДК 06.01	Выполнение ремонта и обновления изделий		2			
УП 06.01	Учебная практика		2		2	
ПП 06.01	Производственная практика		2		2	
	Квалификационный экзамен	0,35	6			
Всего		13		234		98

МДК 06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		10			
УП 06.01	Учебная практика		6		6	
ПП 06.01	Производственная практика		6		6	
ПМ 07	<u>Приготовление сладких блюд и напитков</u>	1,3	22			8
МДК 07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков.		10			
УП 07.01	Учебная практика		6		6	
ПП 07.01	Производственная практика		6		6	
ПМ 08	<u>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</u>	1,8	30			10
МДК 08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		18			
УП 08.01	Учебная практика		6			
ПП 08.01	Производственная практика		6		6	
	Квалификационный экзамен	0,3	6		6	
	Всего	12	200			68