Утверждаю
Директор ГАПОУ РК
«Колледж технологии и предпринимательства»
_____ Е.Н.Бейм
«31» августа 2017 г.
Группа 1К, 2К, 3К

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
государственного автономного профессионального образовательного учреждения Республики Карелия
«Колледж технологии и предпринимательства»
по профессии среднего профессионального образования
19.01.04 Пекарь

Квалификация: Пекарь
Кондитер
Форма обучения - очная
Нормативный срок освоения ППКРС – 2 года 10 мес.
на базе основного общего образования с получением среднего общего образования
Профиль получаемого профессионалного образования - естественно-научный

План учебного процесса ППКРС по профессии СПО 19.01.04 "Пекарь"
срок обучения 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования 2017-2020 г.г. (1К, 2К, 3К)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрами (час. в семестр)					
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная			I курс		II курс		III курс	
					всего занятий	в т. ч.		1	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5	6 семестр
						Лекций, уроков	лаб. и практ. занятий	17 нед 612	23 Нед 828	17 нед 612	22 нед 792	17 нед 612	20 нед 720
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
								612	**828**	**606**	**798**	**606**	**726**
О.00	**Общеобразовательный учебный цикл**		**3078**	**1026**	**2052**	**830**	**1222**	**446**	**460**	**352**	**498**	**178**	**118**
ОУД	**Общие учебные дисциплины**												
ОУД.01	Русский язык	0,0,0,Э,0,0	180	60	120	44	76	34	34	22	30	0	0
ОУД.02	Литература	0,0,0,ДЗ,0,0	300	100	200	84	116	68	36	52	44	0	0
ОУД.03	Иностранный язык	0,0,0,0,0,ДЗ	258	86	172	0	172	34	36	24	34	24	20
ОУД.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	0,0,0,Э,0,0	513	171	342	186	156	102	66	78	96	0	0
ОУД.05	История	0,0,0,0,ДЗ,0	282	94	188	106	82	34	36	26	62	30	0
ОУД.06	Физическая культура	3,3,3,3,ДЗ,0	258	86	172	8	164	38	36	24	50	24	0
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	0,ДЗ,0,0,0,0	108	36	72	22	50	34	38	0	0	0	0
	По выбору из обязательных учебных												
ОУД.08	Информатика	0,0,0,0,0,Э	300	100	200	12	188	34	36	24	34	24	48
ОУД.09	Химия	0,0,0,0,Э,0	300	100	200	120	80	34	36	24	52	54	0
ОУД.10	Биология (вкл. проекты)	0,0,0,ДЗ,0,0	219	73	146	80	66	34	36	22	54	0	0
ОУД.11	Обществознание (вкл. Экономику и право)	0,0,0,0,0,ДЗ	258	86	172	140	32	0	36	22	42	22	50

	Дополнительные учебные дисциплины												
УД.01	Искусство	0,0,ДЗ,0,0,0	102	34	68	28	40	0	34	34	0	0	0
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**1ДЗ,0,0,2ДЗ, 0,0**	**182**	**54**	**128**	**86**	**42**	**64**	**0**	**0**	**0**	**32**	**32**
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ,0,0,0,0,0	86	22	64	44	20	64	0	0	0	0	0
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	0.0,0,0,0,ДЗ	48	16	32	20	12	0	0	0	0	0	32
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	0.0,0,0,ДЗ,0	48	16	32	22	10	0	0	0	0	32	0
П.00	**Профессиональный цикл**		**2188**	**232**	**1956**	**274**	**1682**	**102**	**368**	**254**	**300**	**396**	**536**
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**8Э(к), 8ДЗ**	**2202**	**246**	**1956**	**274**	**1682**	**102**	**368**	**254**	**300**	**396**	**536**
ПМ.02	**Приготовление теста**	**Э(к)**	**660**	**100**	**560**	**98**	**462**	**34**	**92**	**110**	**108**	**108**	**108**
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	0,Э,0,0,0,0	135	45	90	44	46	34	56	0	0	0	0
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	0,0,0,Э,0,0	165	55	110	54	56	0	0	110	0	0	0
УП.02	Учебная практика	0,0,0,ДЗ,0,0	72	0	72	0	72	0	36	0	36	0	0
ПП.02	Производственная практика	0, 0,0,0,0,ДЗ	288	0	288	0	288	0	0	0	72	108	108
ПМ.03	**Разделка теста**	**Э(к)**	**570**	**70**	**500**	**70**	**430**	**34**	**82**	**0**	**96**	**144**	**144**
МДК.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых	0,ДЗ,0,0,0,0	120	40	80	40	40	34	46	0	0	0	0
МДК 03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий	0,0,0,Э,0,0	90	30	60	30	30	0	0	0	60	0	0
УП.03	Учебная практика	0,0,0,ДЗ,0,0	36	0	72	0	72	0	36	0	36	0	0
ПП.03	Производственная практика	0,0,0,0,0,ДЗ	36	0	288	0	288	0	0	0	0	144	144
ПМ.04	**Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий**	**Э(к)**	**816**	**60**	**756**	**90**	**666**	**34**	**194**	**144**	**96**	**144**	**144**

МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных изделий, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	0,Э,0,0,0,0	160	40	120	60	60	34	86	0	0	0	0
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	0,0,0,Э,0,0	80	20	60	30	30	0	0	0	60	0	0
УП.04	Учебная практика	0,0,0,ДЗ,0,0	72	0	72	0	72	0	36	0	36	0	0
ПП.04	Производственная практика	0,0,0,0,0,ДЗ	504	0	504	0	504	0	72	144	0	144	144
ПМ.05	**Укладка и упаковка готовой продукции**	**Э(к)**	**156**	**16**	**140**	**16**	**124**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**140**
МДК.05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции	0,0,0,0,0,ДЗ	48	16	32	16	16	0	0	0	0	0	32
УП.05	Учебная практика	0,0,0,0,0,0	36	0	36	0	36	0	0	0	0	0	36
ПП.05	Производственная практика	0,0,0,0,0,ДЗ	72	0	72	0	72	0	0	0	0	0	72
ФК.00	Физическая культура	0,0,0,0,0,ДЗ	80	40	**40**	**0**	**40**	0	0	0	0	**0**	**40**
Всего			**5542**	**1366**	**4176**	**1190**	**2986**	**612**	**828**	**606**	**798**	**606**	**726**
ГИА	**Государственная итоговая**				**72**								**2 нед**
Консультации (4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год) **Государственная итоговая аттестация** Выпускная квалификационная работа					**Всего**	дисциплин и МДК		**612**	**648**	**462**	**618**	**210**	**222**
						учебной практики		**0**	**108**	**0**	**108**	**0**	**36**
						производст. практики /		**0**	**72**	**144**	**72**	**396**	**468**
						экзаменов		0	2	1	4	1	5
						дифф. зачетов		2	2	1	5	3	9
						зачетов		1	1	1	1	0	0