|  |
| --- |
| УТВЕРЖДАЮ |
| директор ГПОУ ТО «НТПБ» |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Н.И. Зайцева/ |
| « \_\_\_\_» августа 2017г. |
|  |

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

***Государственного профессионального образовательного учреждения***

***Тульской области***

***«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»***

по профессии **19.01.04 пекарь**

Квалификация: **пекарь-мастер**

Форма обучения - **очная**

Нормативный срок освоения ППКРС – 2 г. 10 мес.

**на базе основного общего образования**

**1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Курсы** | **Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам** | **Учебная практика** | **Производственная практика** | **Промежуточная аттестация** | **Государственная итоговая аттестация** | **Каникулы** | **Всего** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| I курс | 40 | 0 | 0 | 1 | 0 | 11 | 52 |
| II курс | 34 | 5 | 0 | 2 | 0 | 11 | 52 |
| III курс | 3 | 6 | 28 | 2 | 2 | 2 | 43 |
| **Всего** | 77 | 39 | | 5 | 2 | 24 | 147 |

**2. План учебного процесса**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик** | **Формы промежуточной аттестации** | **Учебная нагрузка обучающихся (час.)** | | | | **Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам**  **(часов в семестр)** | | | | | |
| **максимальная** | **Самостоятельная работа** | **Обязательная аудиторная** | | I курс | | II курс | | III курс | |
| **всего занятий** | **в т. ч.**  **лаб. и практ. занятий** | **1**  **семестр**  17/0/0/0  нед | **2**  **семестр**  23/0/0/1  нед | **3**  **семестр**  17/0/0/0  нед | **4**  **семестр**  17/5/0/2  нед | **5**  **семестр**  3/6/8/0  нед | **6**  **семестр**  0/0/20/2+2  нед |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** |
| **ОУД.00** | **Общеобразовательный цикл** | **2/15/4** | **3106** | **1054** | **2052** | **988** | **476** | **691** | **457** | **410** | **18** | **-** |
| ОУД.01 | Русский язык и  литература | -,ДЗ,-,Э | 427 | 142 | 285 | 250 | 51 | 115 | 51 | 68 | 0 | 0 |
| ОУД.02 | Иностранный язык | -, -, -,ДЗ | 256 | 85 | 171 | 150 | 34 | 69 | 34 | 34 | 0 | 0 |
| ОУД.03 | Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия | -,ДЗ,-,Э | 428 | 143 | 228 | 89 | 34 | 92 | 51 | 51 | 0 | 0 |
| ОУД.04 | История | -, -, -,Э | 257 | 86 | 171 | 98 | 34 | 69 | 34 | 34 | 0 | 0 |
| ОУД.05 | Физическая культура | З,З,ДЗ | 256 | 85 | 171 | 161 | 68 | 69 | 34 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.06 | ОБЖ | -,ДЗ | 108 | 36 | 72 | 10 | 0 | 72 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.07 | Информатика | -,-,ДЗ | 162 | 54 | 108 | 53 | 51 | 23 | 34 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.08 | Физика | -,-,-,-,ДЗ | 162 | 54 | 108 | 22 | 0 | 0 | 51 | 39 | 18 | 0 |
| ОУД.09 | Химия | -,Э | 256 | 85 | 171 | 39 | 102 | 69 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.10 | Обществознание (включая экономику и право) | -,ДЗ,-,ДЗ | 257 | 86 | 171 | 40 | 34 | 69 | 34 | 34 | 0 | 0 |
| ОУД.11 | Биология | -,-,-,ДЗ | 108 | 36 | 72 | 16 | 0 | 0 | 34 | 38 | 0 | 0 |
| ОУД.12 | География | -,-,-,ДЗ | 108 | 36 | 72 | 12 | 0 | 0 | 34 | 38 | 0 | 0 |
| ОУД.13 | Экология | -,-,-,ДЗ | 108 | 36 | 72 | 4 | 0 | 0 | 34 | 38 | 0 | 0 |
| ОУД.14 | Астрономия | -,-,-,ДЗ | 54 | 18 | 36 | 6 |  |  | 0 | 36 |  |  |
| ОУД.15 | История Тульского края | -,-,ДЗ | 48 | 16 | 32 | 4 | 0 | 0 | 32 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.16 | Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма | -,ДЗ | 66 | 22 | 44 | 10 | 0 | 44 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.17 | Эффективное поведение на рынке труда | ДЗ | 102 | 34 | 68 | 24 | 68 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | **-/5/-** | **317** | **102** | **215** | **86** | **34** | **45** | **68** | **17** | **51** | **-** |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | ДЗ | 50 | 16 | 34 | 14 | 34 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.02 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | -,-,-,-,ДЗ | 48 | 16 | 32 | 12 | 0 | 0 | 0 | 17 | 15 | 0 |
| ОП.03 | Безопасность жизнедеятельности | -,-,-,-,ДЗ | 54 | 18 | 36 | 14 | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 | 0 |
| ОП.04 | Оборудование хлебопекарного и кондитерского производства | -,-,ДЗ | 115 | 36 | 79 | 28 | 0 | 45 | 34 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.05 | Общая технология | -,-,ДЗ | 50 | 16 | 34 | 14 | 0 | 0 | 34 | 0 | 0 | 0 |
| П.00 | **Профессиональный цикл** | **-/4/8** | **2087** | **218** | **1869** | **184** | **102** | **92** | **85** | **333** | **537** | **720** |
| ПМ.00 | **Профессиональные модули** |  | **683** | **218** | **465** | **184** | **102** | **92** | **85** | **153** | **33** | **-** |
| ПМ.01 | Размножение и выращивание дрожжей | -/-/Э | **68** | **16** | **52** | **13** | **34** | **-** | **-** | **18** | **-** | **-** |
| МДК.01.01 | Технология приготовления дрожжей | ДЗ | 50 | 16 | 34 | 13 | 34 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| УП.01 |  |  | 18 |  | 18 |  |  |  |  | 18 |  |  |
| ПП.01 |  |  | - |  | - |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.02 | Приготовление теста | -/-/Э | **594** | **74** | **520** | **64** | **68** | **92** | **-** | **108** | **252** | **-** |
| МДК.02.01 | Технология приготовление теста для хлебобулочных изделий | -,Э(к) | 133 | 42 | 91 | 37 | 68 | 23 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК 02.02 | Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий | -,Э(к) | 101 | 32 | 69 | 27 | 0 | 69 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| УП.02 |  |  | 108 |  | 108 |  |  |  |  | 108 |  |  |
| ПП.02 |  |  | 252 |  | 252 |  |  |  |  |  | 252 |  |
| ПМ.03 | Разделка теста | -/-/Э | **517** | **56** | **461** | **47** | **-** | **-** | **85** | **88** | **72** | **216** |
| МДК.03.01 | Технология деления теста, формования тестовых заготовок | -,-,-,Э(к) | 125 | 40 | 85 | 34 | 0 | 0 | 85 | 0 | 0 | 0 |
| МДК 03.02 | Технология разделки мучных кондитерских изделий | -,-,-,Э(к) | 50 | 16 | 34 | 13 | 0 | 0 | 0 | 34 | 0 | 0 |
| УП.03 |  | -,-,-,-,ДЗ | 90 |  | 90 |  |  |  |  | 54 | 36 |  |
| ПП.03 |  |  | 252 |  | 252 |  |  |  |  |  | 36 | 216 |
| ПМ.04 | Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий | -/-/Э | **535** | **56** | **479** | **47** | **-** | **-** | **-** | **119** | **108** | **252** |
| МДК.04.01 | Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий | -,-,-,Э(к) | 125 | 40 | 85 | 34 | 0 | 0 | 0 | 85 | 0 | 0 |
| МДК 04.02 | Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий | -,-,-,Э(к) | 50 | 16 | 34 | 13 | 0 | 0 | 0 | 34 | 0 | 0 |
| УП.04 |  | -,-,-,-,ДЗ | 108 |  | 108 |  |  |  |  |  | 108 |  |
| ПП.04 |  |  | 252 |  | 252 |  |  |  |  |  |  | 252 |
| ПМ.05 | Укладка и упаковка готовой продукции | -/-/Э | 373 | 16 | 357 | 13 | - | - | - | - | 105 | 252 |
| МДК.05.01 | Технология упаковки и укладки готовой продукции | -,-,-,-,ДЗ | 49 | 16 | 33 | 13 | 0 | 0 | 0 | 0 | 33 | 0 |
| УП.05 |  |  | 72 |  | 72 |  |  |  |  |  | 72 |  |
| ПП.05 |  |  | 252 |  | 252 |  |  |  |  |  |  | 252 |
| **ФК.00** | **Физическая культура** | **-,-,-,З,ДЗ** | 80 | 40 | 40 | 38 | 0 | 0 | 0 | 34 | **6** | **0** |
| **Всего** | | **3/25/10** | **5590** | **1414** | **4176** | **1296** | **612** | **828** | **610** | **794** | **612** | **720** |
| **Г(И)А** | **Государственная (итоговая) аттестация** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 нед |
| **Консультации** на учебную группу по 4 часа на одного обучающегося в год  **Государственная (итоговая) аттестация**  Выпускная квалификационная работа | | | | | **Всего** | дисциплин  и МДК | **612** | **828** | **610** | **614** | **108** | **-** |
| учебной практики | **-** | **-** | **-** | **180** | **216** | **-** |
| производст. практики | **-** | **-** | **-** | **-** | **288** | **720** |
| экзаменов | **-** | **2** | **-** | **5** | **-** | **5** |
| дифф. зачетов | **3** | **5** | **5** | **6** | **7** | **-** |
| зачетов | **1** | **1** | **-** | **1** | **-** | **-** |