

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	2/16/4	3106	1054	2052	994	476	691	457	410	18	-
ОУД.01	Русский язык	-, -, Э	171	57	114	100	17	46	17	34	0	0
ОУД.02	Литература	-, -, ДЗ	256	85	171	150	34	69	34	34	0	0
ОУД.03	Иностранный язык	-, -, ДЗ	256	85	171	150	34	69	34	34	0	0
ОУД.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	-, ДЗ, -, Э	371	143	228	89	34	92	51	51	0	0
ОУД.05	История	-, -, Э	257	86	171	98	34	69	34	34	0	0
ОУД.06	Физическая культура	3,3, ДЗ	256	85	171	161	68	69	34	0	0	0
ОУД.07	ОБЖ	-, ДЗ	108	36	72	10	0	72	0	0	0	0
ОУД.08	Информатика	-, -, ДЗ	162	54	108	53	51	23	34	0	0	0
ОУД.09	Физика	-, -, -, ДЗ	162	54	108	22	0	0	51	39	18	0
ОУД.10	Химия	-, Э	256	85	171	39	102	69	0	0	0	0
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)	-, ДЗ, -, ДЗ	257	86	171	40	34	69	34	34	0	0
ОУД.12	Биология	-, -, ДЗ	108	36	72	16	0	0	34	38	0	0
ОУД.13	География	-, -, ДЗ	108	36	72	12	0	0	34	38	0	0
ОУД.14	Экология	-, -, ДЗ	108	36	72	10	0	0	34	38	0	0
ОУД.15	Астрономия	-, -, ДЗ	54	18	36	6			0	36		
ОУД.16	История Тульского края	-, -, ДЗ	48	16	32	4	0	0	32	0	0	0
ОУД.17	Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма	-, ДЗ	66	22	44	10	0	44	0	0	0	0
ОУД.18	Эффективное поведение на рынке труда	ДЗ	102	34	68	24	68	0	0	0	0	0

П.00	Профессиональный цикл	-/8/8	240 4	320	2084	276	136	137	153	350	588	720
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-/4/-	267	86	181	78	34	45	34	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	24	0	0	0	0	36	0
ОП.04	Оборудование хлебопекарного и кондитерского производства	-,ДЗ	115	36	79	28	0	45	34	0	0	0
ПМ.00	Профессиональные модули	-/4/8	213 7	234	1903	198	102	92	119	333	537	720
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 приготовления 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	542	64	478	54	-	-	119	71	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)	75	24	51	20	0	0	34	17	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	560	64	496	54	-	-	-	136	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	-,,-,Э(к)	75	24	51	20	0	0	0	51	0	0

	отделки мучных кондитерских изделий												
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	36	0	0	0	34	6	0	
Всего			3/24/12	5590	1414	4176	1306	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	-	-	

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений для подготовки по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

№	Наименование
кабинеты	
1	Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий
2	Технологии приготовления мучных кондитерских изделий
3	Технологического оборудования хлебопекарного производства
4	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
лаборатории	
5	Микробиологии, санитарии и гигиены
мастерские	
6	Учебная пекарня
спортивный комплекс	
7	Спортивный зал
8	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
9	Стрелковый тир или место для стрельбы
залы	
10	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
11	Актовый зал