Утверждаю

Директор

Яковлев Ю. В.

29 июня 2022 г

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

ОГБПОУ "Смоленский техникум железнодорожного транспорта, связи и сервиса"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

19.01.04 Пекарь

код *наименование профессии*

основного общего образования

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС

квалификация: Пекарь Кондитер

форма обучения Очная **Срок получения СПО по ППКРС** 2г 10м **год начала подготовки по УП** 2022

профиль получаемого профессионального образования естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС **от** 02.08.2013 **№** 799

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь				Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл -2 авг	Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																	А	К	К																						А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
																	А																							А									
																	А																							А									
																	А																							А									
II																	А	К	К																						А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
																	А																							А									
																	А																							А									
																	А																							А									
III																А	А	К	К	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	А	Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по циклам и разделу "Физическая культура'
- А Промежуточная аттестация
- К Каникулы
- У Учебная практика
- П Производственная практика
- Г Государственная итоговая ат
- * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего
										Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Прове-дение		
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем			
	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	33	1188	15 1/3	552	17 2/3	636	1	2/3	1/3	3		3	4	1	3		11	52
II	33	1188	13 2/3	492	19 1/3	696	1	1/3	2/3				7	3	4		11	52
III	11	396	11	396			3	2	1				25	4	21	2	2	43
Всего	**77**	**2772**	**40**	**1440**	**37**	**1332**	**5**	**3**	**2**	**3**		**3**	**36**	**8**	**28**	**2**	**24**	147

3.1 19.01.04 Пекарь

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся, ч.							Курс 1		Курс 2		Курс 3	
								Обязательная				Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6
									в том числе			16 1/3 нед	23 2/3 нед	16 2/3 нед	23 1/3 нед	15 нед	
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Максимальная	Самостоят. р+над.	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Индивид. проект (входит в с.р.)	588	864	632	832	564	756
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ				3080	1028	0	2052	726	1326	0	520	461	364	506	201	0
ОДБ	Базовые дисциплины				2208	736	0	1472	479	993		390	372	231	278	201	0
ОДБ.01	Русский язык	5			285	95		190	57	133		32	46	32	48	32	
ОДБ.02	Литература			5	257	86		171	51	120		32	23	32	51	33	
ОДБ.03	Родная литература	2			117	39		78	23	55		32	46				
ОДБ.04	Иностранный язык			5	257	86		171	17	154		46	46	32	32	15	
ОДБ.05	Математика	5			431	144		287	86	201		64	46	32	73	72	
ОДБ.06	История			5	432	145		287	189	98		64	48	52	74	49	
ОДБ.07	Астрономия			1	54	18		36	18	18		36					
ОДБ.08	Физическая культура				261	87		174	2	172		52	71	51			
ОДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности			2	114	36		78	36	42		32	46				
ОДП	Профильные дисциплины				872	292		580	247	333		130	89	133	228	0	0
ОДП.01	Информатика			4	294	99		195	35	160		42	43	34	76		
ОДП.02	Химия*	4			317	106		211	108	103		43	23	51	94		
ОДП.03	Биология*	4			261	87		174	104	70		45	23	48	58		

3.2 19.01.04 Пекарь

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся, ч.							Курс 1		Курс 2		Курс 3	
								Обязательная				Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6
									в том числе			16 1/3 нед	23 2/3 нед	16 2/3 нед	23 1/3 нед	15 нед	
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Максимальная	Самост.р. с.р.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Индивид. проект (входит в с.р.)	588	864	632	832	564	756
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА				1035	345	0	2190	570	388	0	68	403	268	326	363	756
ОП	Общепрофессиональный цикл				201	67	0	134	52	82			36	32		60	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве			2	54	18		36	20	16			36				
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности			5	45	15		30	12	18						30	
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности			3	48	16		32	8	24				32			
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			5	45	15		30	6	24						30	
ОП.05	Планирование будущей карьеры			5	54	18		36	12	24						36	

3.3 19.01.04 Пекарь

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся, ч.							Курс 1		Курс 2		Курс 3	
								Обязательная				Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6
									в том числе			16 1/3 нед	23 2/3 нед	16 2/3 нед	23 1/3 нед	15 нед	
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Максимальная	Самостоят. работа	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Индивид. проект (входит в ср.)	588	864	632	832	564	756
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
П	Профессиональный учебный цикл				834	278	0	2056	518	306	0	68	367	236	326	303	756
ПМ	Профессиональные модули				774	258	0	516	382	266	0	32	139	96	135	114	0
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей	1			48	16	0	32	16	16		32					
МДК.01.01	Технологии производства дрожжей	1			48	16		32	16	16		32					
ПП.01.01	Производственная практика			1				36				36					
ПМ.02	Приготовление теста			2	393	131	0	262	190	146	0	0	115	32	91	24	0
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	3			221	74		147	147	74			115	32			
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	5			173	58		115	43	72					91	24	
УП.02.01	Учебная практика			4				36					36				
ПП.02.01	Производственная практика			6				252									252
ПП.02.01	Производственная практика				180			180					36	36	72	36	
ПМ.03	Разделка теста				144	48	0	96	50	46	0	0	12	32	22	30	0
МДК.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок	3			66	22		44	31	13			12	32			
МДК.03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий	5			78	26		52	19	33					22	30	
УП.03.01	Учебная практика			2				36					36				
ПП.03.01	Производственная практика			6				252									252
ПП.03.02	Производственная практика							144					36	36	36	36	

3.4 19.01.04 Пекарь

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся, ч.							Курс 1		Курс 2		Курс 3	
								Обязательная				Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6
									в том числе			16 1/3 нед	23 2/3 нед	16 2/3 нед	23 1/3 нед	15 нед	
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Максимальная	Самост.(с.р.+т.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Индивид. проект (входит в с.р.)	588	864	632	832	564	756
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий			2	144	48	0	96	96	40	0	0	12	32	22	30	0
МДК 04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	3			66	22		44	44	12			12	32			
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	5			78	26		52	52	28					22	30	
УП.04.01	Учебная практика			2				36					36				
ПП.04.01	Производственная практика			6				252									252
ПП.04.01	Производственная практика							144					36	36	36	36	
ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции	5			45	15		30	30	18	0	0	0	0	0	30	0
МДК.05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции	5			45	15		30	30	18						30	
ПП.05.01	Производственная практика			5				36								36	
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА				60	20		40	40						25	15	

3.5 19.01.04 Пекарь

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся, ч.							Курс 1		Курс 2		Курс 3	
								Обязательная				Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6
									в том числе			16 1/3 нед	23 2/3 нед	16 2/3 нед	23 1/3 нед	15 нед	
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Максимальная	Самостоят. р.	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Индивид. проект (входит в с.р.)						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
	Учебная и производственная практики				1404			1404	нед	39		36	216	108	144	144	756
	Учебная практика				108			108	нед	3			108				
	Производственная практика				1296			1296	нед	36		36	108	108	144	144	756
	Государственная итоговая аттестация				72			72	нед	2							72
	Защита выпускной квалификационной работы				36			36	нед	1							36
	Проведение государственных экзаменов				36			36	нед	1							36
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О																
	в т.ч. в период обучения по циклам																
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																
	в т.ч. в период обучения по циклам																
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	17		20	4949	1651	0	6298	1814	2020		552	636	492	696	396	
	Экзамены (без учета физ. культуры)											2	1	1	2	4	1
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)											2	3	1	1	6	1