



Директор МУП
в Кабинет студенческого
питания
Иван Мамедов И.С.



Утверждаю
Директор ОГБПОУ "Смоленский техникум
железнодорожного транспорта, связи и сервиса"

Ю.В. Яковлев

" 20 " август 20 16 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
ОГБПОУ "Смоленский техникум железнодорожного транспорта, связи и сервиса"
подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии
19.01.04. Пекарь

Квалификации: Пекарь, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года и 10 мес.
на базе **основного общего** образования

Профиль получаемого профессионального
образования - **естественнонаучный**

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

на базе основного общего образования								
Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39 н 2дн	0	1	0	4 дн		11	52
II курс	26 н 1 дн	2 н 5 дн	11 н 3 дн	0	3 дн		11	52
III курс	11 н 3 дн	2 н 4 дн	21 н	0	3 н 5 дн	2	2	43
Всего	77 н	5 н 3 дн	33 н 3 дн	0	5	2	24	147

2.2 План учебного процесса (основная профессиональная образовательная программа СПО: по профессии ПЕКАРЬ)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и полугодиям					
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная		I курс		II курс		III курс	
					всего занятий	в том числе лаб. и практ. занятий,	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.
							17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	22 нед.
1	2		4	5	6	8	10	11	12	13	14	15
О.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	Дз/З/Э	3078	1026	2052	1279	580	587	425	248	212	0
ОУД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	15/1/3	2808	936	1872	1155	580	587	425	178	102	0
ОУД.00	<i>Базовые общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору)</i>	10/0/2	2281	760	1521	975	459	499	340	155	68	0
ОУД.01	Русский язык и литература	-Дз,-,-,Э	428	143	285	200	85	46	51	69	34	
ОУД.02	Иностранный язык	-,-,-,ДЗ	257	86	171	154	34	46	51	40		
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	-Дз,-,-,Э	342	114	228	160	51	46	51	46	34	
ОУД.04	История	-,-,ДЗ	256	85	171	58	51	69	51			
ОУД.05	Физическая культура	-,-,ДЗ	256	85	171	171	51	69	51			
ОУД.06	ОБЖ	-,-,ДЗ	108	36	72	40	32	40				
ОУД.07	Физика	-,-,ДЗ	162	54	108	70	32	42	34			
ОУД.08	Обществознание (вкл. экономику и право)	-,-,ДЗ	256	85	171	58	51	69	51			
ОУД.11	География	ДЗ	108	36	72	32	72					
ОУД.12	Экология	-,-,ДЗ	108	36	72	32		72				
ОУДп.00	<i>Профильные общеобразовательные учебные дисциплины</i>	3/0/1	527	176	351	180	121	88	85	23	34	0
ОУДп.13	Информатика	-,-,ДЗ	162	54	108	76	32	42	34			
ОУДп.14	Химия	-Дз,-,-,Э	257	86	171	68	17	46	51	23	34	
ОУДп.15	Биология	ДЗ	108	36	72	36	72					
УД.00	<i>Дополнительные учебные дисциплины</i>	2/1/0	270	90	180	124	0	0	0	70	110	0
УД.01	Православная культура земли Смоленской	-,-,-,ДЗ	51	17	34	14						
УД.02	Основы предпринимательства	-,-,-,-,ДЗ	69	23	46	28				34		
УД.03	Проектная деятельность	-,-,-,-,ДЗ	48	16	32	30					46	
УД.04	Торговые вычисления	-,-,-,Дз	54	18	36	28					32	
УД.05	Техника кондитерского мастерства	----3	48	16	32	24				36		
	ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ УЧЕБНЫХ ЦИКЛОВ ПКРС И РАЗДЕЛ "ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА"	7/6/8	2484	360	2124	513	32	253	169	616	334	720
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	3/0/0	134	38	96	58	32	0	0	0	64	0

ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	44	12	32	16	32					
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	44	12	32	18						
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	46	14	32	24					32	
П.00	Профессиональный учебный цикл	4/6/8	2270	282	1988	415	0	253	169	593	253	720
ПМ.00	Профессиональные модули	4/6/8	866	282	584	415	0	217	67	179	121	0
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей	Эк	46	14	32	22	0	32	0	0	0	0
МДК.01.01	Технологии производства дрожжей	Э	46	14	32	22		32				
ПП.01	Производственная практика	3	36	0	36	0		36				
ПМ.02	Приготовление теста	Эк	471	153	318	228	0	139	33	110	36	0
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	Дз,Э	258	86	172	124		139	33			
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Дз,Э	213	67	146	104				110	36	
УП.02	Учебная практика (производственное обучение)	3,-3,-3	66	0	66	0			34		32	
ПП.02	Производственная практика	3,-3,-3	366	0	366	0				138		228
ПМ.03	Разделка теста	Эк	130	43	87	65	0	23	17	23	24	0
МДК.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок	Дз,Э	60	20	40	30		23	17			
МДК.03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий	Дз,Э	70	23	47	35				23	24	
УП.03	Учебная практика (производственное обучение)	3,-3,-3	66	0	66	0			34		32	
ПП.03	Производственная практика	3,-3,-3	384	0	384	0				138		246
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	Эк	165	54	111	82	0	23	17	46	25	0
МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Дз,Э	60	20	40	30		23	17			
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских	Дз,Э	105	34	71	52				46	25	
УП.04	Учебная практика (производственное обучение)	3,-3,-3	66	0	66	0			34		32	
ПП.04	Производственная практика	3,-3,-3	384	0	384	0				138		246
ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции	Эк	54	18	36	18	0	0	0	0	36	0
МДК.05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции	Дз	54	18	36	18					36	
ПП.05	Производственная практика	3	36	0	36	0					36	
ФК.00	Физическая культура	Дз	80	40	40	40				23	17	

		Всего	22/7/11	5562	1386	4176	1792	612	840	594	864	546	720
ГИА	Государственная итоговая аттестация							0	24	18	0	66	72
Консультации на учебную группу из расчета 4 часа на одного обучающегося в год													72
Государственная (итоговая) аттестация 72 часа													
I. Программа базовой подготовки													
I.1. Выпускная квалификационная работа в форме:													
выполнения выпускной практической квалификационной работы и защиты письменной экзаменационной работы													
Выполнение выпускной практической квалификационной работы с 15.06.18 по 21.06.18 (всего 1 нед.)													
Защита письменной экзаменационной работы с 22.06.18 по 28.06.18 (всего 1 нед.)													
	Всего												
	Дисциплин и МДК							612	804	492	450	414	
	Учебной практики							0	0	102	0	96	0
	Производственной практики							0	36	0	414	36	720
	Зачетов							0	1	1*	1*	2*	1*
	Дифф. зачетов							3	6***	5	4***	6	0
	Экзаменов							0	2	1**	0	4**	4

часов на экзамены

24

18

66

72

* Зачет по учебной и производственной практикам пм02, пм03, пм04, пм05 проводится как комплексный

** Экзамен по МДК 02.01; МДК 03.01; МДК04.01 и МДК 02.02; МДК 03.02; МДК 04.02 проводится как комплексный экзамен

*** ДЗ комплексный по МДК 02.01; МДК 03.01; МДК04.01 и МДК 02.02; МДК 03.02; МДК 04.02

МДК 01.01

р/я

пм02

пм01

ТХБИ

матем

пм03

химия

пм04

тмки (МДК)

пм05

ВСЕГО практики 1404
 ЛПЗ + ПР 3196
 УИ общ + ПР 4176
 практикоориенти
 рованность 0,765326

ГИА