



Директор МЧП
«Комбинат студенческого
питания»
С. С. Мамедов Н. С.



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

Ю.В. Яковлев

" 29 " *сентября* 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	77н	5н 3 дн	33н 3дн	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	всего занятий	Обязательная		I курс		II курс		III курс	
						в том числе	лаб. и практ. занятий,	I сем.	II сем.	III сем.	IV сем.	V сем.	VI 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	1278	580	587	425	248	212	0	
ОУД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	16/1/3	2808	936	1872	1157	544	587	425	214	102	0	
ОУД.00	<i>Базовые общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору)</i>	10/0/2	2227	742	1485	959	459	427	340	191	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	54	18	36	16				36			
ОУДп.00	<i>Профильные общеобразовательные учебные дисциплины</i>	3/0/1	581	194	387	198	85	160	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	162	54	108	54	36	72					
УД.00	<i>Дополнительные учебные дисциплины</i>	3/1/0	270	90	180	121	36	0	0	34	110	0	
УД.01	Православная культура земли Смоленской	-,-,-,Дз	51	17	34	14				34		0	
УД.02	Основы предпринимательства	-,-,-,-,Дз	69	23	46	28				34			
УД.03	Проектная деятельность	-,-,-,-,Дз	48	16	32	30					46		
УД.04	Введение в профессию. Торговые вычисления.	Дз	54	18	36	25	36				32		
УД.05.	Техника кондитерского мастерства	- - - - 3	48	16	32	24					32		
	ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ УЧЕБНЫХ ЦИКЛОВ ПКРС И РАЗДЕЛ "ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА"	7/6/8	2484	360	2124	514	32	253	175	616	328	720	
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	3/0/0	134	38	96	58	32	0	0	32	32	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					32	
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	46	14	32	24					32	
П.00	Профессиональный учебный цикл	4/6/8	2270	282	1988	416	0	253	175	561	279	720
ПМ.00	Профессиональные модули	4/6/8	866	282	584	416	0	217	67	147	153	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	З	36	0	36	0		36				
ПМ.02	Приготовление теста	Эк	472	154	318	228	0	139	33	78	68	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	Э	214	68	146	104				78	68	
УП.02	Учебная практика (производственное обучение)	З,З	66	0	66	0						
ПП.02	Производственная практика	З,З	366	0	366	0			36		30	
ПМ.03	Разделка теста	Эк	129	42	87	66	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	Э	69	22	47	36				23	24	
УП.03	Учебная практика (производственное обучение)	З,З	66	0	66	0						
ПП.03	Производственная практика	З,З	384	0	384	0			36		30	
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	Э	105	34	71	52				46	25	
УП.04	Учебная практика (производственное обучение)	З,З	66	0	66	0						
ПП.04	Производственная практика	З,З	384	0	384	0			36		30	
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	З	36	0	36	0					36	
ФК.00	Физическая культура	ДЗ	80	40	40	40				23	17	

	Всего	23/7/11	5562	1386	4176	1792	612	840	600	864	540	720
ГИА	Государственная итоговая аттестация						0	24	12	0	72	72
Консультации на учебную группу из расчета 4 часа на одного обучающегося в год												72
Государственная (итоговая) аттестация 72 часа					Всего	Дисциплин и МДК	612	804	492	450	414	
1. Программа базовой подготовки						Учебной практики	0	0	108	0	90	0
1.1. Выпускная квалификационная работа в форме: выполнения выпускной практической квалификационной работы и защиты письменной экзаменационной работы						Производственной практики	0	36	0	414	36	720
Выполнение выпускной практической квалификационной работы с 15.06.18 по 21.06.18 (всего 1 нед.)						Зачетов	0	1	1*	1*	2*	1*
Защита письменной экзаменационной работы с 22.06.18 по 28.06.18 (всего 1 нед.)						Дифф. зачетов	3	6***	5	3	6	0
						Экзаменов	0	2	1**	0	4**	3
						часов на экзамены			24	12		66

* 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

МДК 01.01

р/и

пм02

ПМ01

ГХБИ

матем

пм03

химия

пм04

тмки

ВСЕГО практики 1404

ЛПЗ + ПР 3196

УИ общ + ПР 4176

практикоориенти

рованность 0,765326

ГИА