



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



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

Ю.В. Яковлев  
" 20 " 2016 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**

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
<b>О.00</b>	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	<i>Дз/З/Э</i>	<b>3078</b>	<b>1026</b>	<b>2052</b>	<b>1278</b>	<b>580</b>	<b>708</b>	<b>376</b>	<b>310</b>	<b>78</b>	<b>0</b>
<b>ОУД.00</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>	<b>16/1/3</b>	<b>2808</b>	<b>936</b>	<b>1872</b>	<b>1157</b>	<b>478</b>	<b>708</b>	<b>376</b>	<b>310</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ОУД.00</b>	<i>Базовые общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору)</i>	<b>10/0/2</b>	<b>2227</b>	<b>742</b>	<b>1485</b>	<b>959</b>	<b>357</b>	<b>518</b>	<b>342</b>	<b>268</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУД.01	Русский язык	-Дз,-Э	171	57	114	80	34	24	34	22		
ОУД.02	Литература	---Э	257	86	171	120	51	48	34	38		
ОУД.03	Иностранный язык	---ДЗ	257	86	171	154	34	48	68	21		
ОУД.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	-Дз,-Э	342	114	228	160	51	48	68	61		
ОУД.05	История	---ДЗ	256	85	171	58	51	44	34	42		
ОУД.06	Физическая культура	---ДЗ	256	85	171	171	51	44	34	42		
ОУД.07	ОБЖ	-ДЗ	108	36	72	40		72				
ОУД.08	Физика	-ДЗ	162	54	108	70	34	74				
ОУД.09	Обществознание (вкл. экономику и право)	---ДЗ	256	85	171	58	51	44	34	42		
ОУД.10	География	-ДЗ	108	36	72	32		72				
ОУД.11	Экология	-ДЗ	54	18	36	16			36			
<b>ОУДп.00</b>	<i>Профильные общеобразовательные учебные дисциплины</i>	<b>3/0/1</b>	<b>581</b>	<b>194</b>	<b>387</b>	<b>198</b>	<b>121</b>	<b>190</b>	<b>34</b>	<b>42</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУДп.12	Информатика	---ДЗ	162	54	108	76	36	72				
ОУДп.13	Химия	-Дз,-,-Э	257	86	171	68	51	44	34	42		
ОУДп.14	Биология	ДЗ	162	54	108	54	34	74				
<b>УД.00</b>	<i>Дополнительные учебные дисциплины</i>	<b>3/1/0</b>	<b>270</b>	<b>90</b>	<b>180</b>	<b>121</b>	<b>102</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>78</b>	<b>0</b>
УД.01	Православная культура земли Смоленской	---Дз	51	17	34	14	34					
УД.02	Основы предпринимательства	---ДЗ	69	23	46	28					46	
УД.03	Проектная деятельность	---ДЗ	48	16	32	30	32					
УД.04	Введение в профессию. Торговые вычисления.	Дз	54	18	36	25	36					
УД.05.	Техника кондитерского мастерства	----З	48	16	32	24					32	
	<b>ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ УЧЕБНЫХ ЦИКЛОВ ПКРС И РАЗДЕЛ "ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА"</b>	<b>7/6/8</b>	<b>2484</b>	<b>360</b>	<b>2124</b>	<b>514</b>	<b>32</b>	<b>156</b>	<b>200</b>	<b>482</b>	<b>498</b>	<b>756</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>	<b>3/0/0</b>	<b>134</b>	<b>38</b>	<b>96</b>	<b>58</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>0</b>

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		
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>4/6/8</b>	<b>2270</b>	<b>282</b>	<b>1988</b>	<b>416</b>	<b>0</b>	<b>156</b>	<b>200</b>	<b>428</b>	<b>448</b>	<b>756</b>	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>4/6/8</b>	<b>866</b>	<b>282</b>	<b>584</b>	<b>416</b>	<b>0</b>	<b>156</b>	<b>128</b>	<b>62</b>	<b>238</b>	<b>0</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Размножение и выращивание дрожжей</b>	-Эк	46	14	32	22	0	32	0	0	0	0	
МДК.01.01	Технологии производства дрожжей	-Дз	46	14	32	22		32					
ПП.01	Производственная практика	-3	18	0	18	0			18				
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление теста</b>	-----Эк	472	154	318	228	0	84	88	62	84	0	
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	-Э	258	86	172	124		84	88				
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	-----Э	214	68	146	104				62	84		
УП.02	Учебная практика (производственное обучение)	-3-3	64	0	64	0			18	14	32		
ПП.02	Производственная практика	-3-3-3	374	0	374	0				108	26	240	
<b>ПМ.03</b>	<b>Разделка теста</b>	-----Эк	129	42	87	66	0	20	20	0	47		
МДК.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок	-Дз	60	20	40	30		20	20				
МДК.03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий	-----Э	69	22	47	36					47		
УП.03	Учебная практика (производственное обучение)	-3-3-3	64	0	64	0			18	14	32		
ПП.03	Производственная практика	-3-3-3	392	0	392	0				108	26	258	
<b>ПМ.04</b>	<b>Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</b>	-----Эк	165	54	111	82	0	20	20	0	71	0	
МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	-Дз,Э	60	20	40	30		20	20				
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских	-----Э	105	34	71	52					71		
УП.04	Учебная практика (производственное обучение)	-3-3-3	64	0	64	0			18	14	32		
ПП.04	Производственная практика	-3-3-3	392	0	392	0				108	26	258	
<b>ПМ.05</b>	<b>Укладка и упаковка готовой продукции</b>	-----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		
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>	-----Дз	<b>80</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>				<b>22</b>	<b>18</b>		



		Всего	23/7/11	5562	1386	4176	1792	612	864	576	792	576	756
								0	0	36	72	36	36
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>												72
Консультации на учебную группу из расчета 4 часа на одного обучающегося в год						<b>Всего</b>	Дисциплин и МДК	612	864	504	426	366	
Государственная (итоговая) аттестация 72 часа							Учебной практики	0	0	54	42	96	0
I. Программа базовой подготовки							Производственной практики	0	0	18	324	114	756
I.1. Выпускная квалификационная работа в форме: выполнения выпускной практической квалификационной работы и защиты письменной экзаменационной работы							Зачетов	0	1	1*	1*	2*	1*
Выполнение выпускной практической квалификационной работы с 15.06.18 по 21.06.18 (всего 1 нед.)							Дифф. зачетов	3	6***	5	3	6	0
Защита письменной экзаменационной работы с 22.06.18 по 28.06.18 (всего 1 нед.)							Экзаменов	0	0	2	3	2**	3
							часов на экзамены						

\* 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

пм01	р/я		пм02
ТХБИ	матем	ТМКИ	пм03
	химия	ПМ05	пм04

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

ГИА