

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «Владикавказский торгово-экономический техникум»

_____ В.Б. Абиев

05 июля 2021 г.

Введено в действие приказом директора
от 05 июля 2021 г. № 85 Д

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

«Владикавказский торгово-экономический техникум»

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии

19.01.04 Пекарь

базовой подготовки

Квалификация: пекарь, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 10 мес. на базе
среднего общего образования

Профиль получаемого профессионального образования
естественнонаучный

**План учебного процесса ППКРС 19.01.04 Пекарь
на базе среднего общего образования
квалификация - Пекарь, кондитер
2021 – 2022 учебный год**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)	
				Самостоятельная работа	Взаимодействие с преподавателем				1 курс			
					Нагрузка на дисциплины и МДК	По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем.-12 нед. +УП – 2нед+ ПП – 3нед	2 сем.-12 нед+ УП- 4нед+ ПП- 6 нед.		
											Всего учебных занятий	В т.ч. по учебным дисциплинам и МДК
6	7	8	9	10	11	12	13					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-/5/-	270	90	180	76	104				180	-
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	48	16	32	16	16				32	-
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной	ДЗ	48	16	32	16	16				32	-

	деятельности											
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	54	18	36	12	24				36	-
ОП.04	Калькуляция и учет	ДЗ	48	16	32	8	24				32	-
ОП.05	Основы финансовой грамотности	ДЗ	72	24	48	24	24				48	-
П.00	Профессиональный цикл	7/5/4	1586	362	1224	424	260				432	792
ПМ.00	Профессиональные модули	6/4/4	1506	322	1184	422	222				408	776
ПМ.01	Изготовление хлеба и хлебобулочных изделий	э(квал)			354	114	60					
МДК01.01.	Технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий	ДЗ	261	87	174	114	60				174	
УП.01	Учебная практика	3	72		72						72	
ПП.01	Производственная практика	3	108		108						108	
ПМ.02	Изготовление кондитерских изделий	э(квал)			354	114	60					
МДК.02.01	Технология изготовления кондитерских изделий	ДЗ	261	87	174	114	60				54	120
УП.02	Учебная практика	3	72		72							72
ПП.02	Производственная практика	3	108		108							108
ПМ.03	Презентация и продажа хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	э(квал)			264	54	30					
МДК.03.01	Технологии презентации и продажи хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	ДЗ	126	42	84	54	30					84
УП.03	Учебная практика	3	72		72							72

ПП.03	Производственная практика	3	108		108							108
ПМ.04	Изготовление национальных хлебобулочных изделий	э(квал)			212	140	72					
МДК.04.01	Технология изготовления национальных хлебобулочных изделий	ДЗ	318	106	212	140	72					212
ФК.00	Физическая культура	3, ДЗ	80	40	40	2	38				24	16
		7/10/4	1856	452	1404	500	364				612	792
ГИА	Государственная итоговая аттестация	1 нед.									1 сем.	2 сем.
Консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося каждый учебный год Государственная итоговая аттестация: Выпускная квалификационная работа состоит из двух этапов: 1 этап- защита письменной выпускной квалификационной работы 2 этап- демонстрационный экзамен									дисц. и МДК	432	432	
									уч. практики	72	144	
									пр. практики	108	216	
									экзаменов	1	3	
									дифф. зачетов	6	4	
									зачетов	3	4	