

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 - 2 года и 10

мес. на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

**План учебного процесса ППКРС профессии 19.01.04 Пекарь
на базе основного общего образования
2021-2024 уч. г.
Квалификация – Пекарь, Кондитер**

| 1 | 2 Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | 3 Формы промежуточной аттестации | 4 Учебная нагрузка обучающихся (час.) | | | | | 5 Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр) | | | | | | |
|--------------|---|--|--|--------------------------------|---------------------------------|-------------|------------------------------------|---|---------------------|-----------------------|-------------------------------------|---|---|--|
| | | | 4 Максимальная | 5 Самостоятельная работа | 6 Обязательная аудиторная | | | 7 I курс | | 8 II курс | | 9 III курс | | |
| | | | | | 6 Всего занятий | 7 лекций | 8 в т.ч. лаб. и практ. занят | 9 1 сем.-17нед. | 10 2 сем.-22нед. | 11 3 сем.- 17 нед. | 12 4сем.-10н.геор 5н.УП,7н.ПП | 13 5сем.- 7н.геор.4н.УП, 6н.ПП | 14 6сем.- 8н.геор.,4н.УП ,11н.ПП | |
| О.00 | Общеобразовательный цикл | 3/8/4 | 3191 | 1139 | 2052 | 1030 | 1022 | 612 | 792 | 612 | 36 | 0 | 0 | |
| ОУД.01 | Русский язык | -, -, Э | 231 | 77 | 154 | 2 | 152 | 34 | 80 | 34 | 6 | - | - | |
| ОУД.02 | Литература | -, ДЗ | 315 | 105 | 210 | 110 | 100 | 68 | 86 | 56 | - | - | - | |
| ОУД.03 | Иностранный язык | -, Э | 351 | 117 | 234 | 154 | 80 | 68 | 86 | 80 | - | - | - | |
| ОУД.04 | Математика | -, -, Э | 492 | 164 | 328 | 136 | 192 | 96 | 105 | 101 | 26 | - | - | |
| ОУД.05 | История | -, ДЗ | 342 | 114 | 228 | 218 | 10 | 68 | 88 | 72 | - | - | - | |
| ОУД.06 | Физическая культура | 3,3,3, ДЗ | 456 | 228 | 228 | 2 | 226 | 68 | 88 | 68 | 4 | - | - | |
| ОУД.07 | Основы безопасности жизнедеятельности | -, ДЗ | 162 | 54 | 108 | 48 | 60 | 34 | 38 | 36 | - | - | - | |
| ОУД.08 | Астрономия | -, ДЗ | 54 | 18 | 36 | 24 | 12 | - | 36 | - | - | - | - | |
| ОУД.09 | Информатика | -, ДЗ | 222 | 74 | 148 | 80 | 68 | 40 | 40 | 68 | - | - | - | |
| ОУД.10 | Химия | -, -, Э | 346 | 115 | 231 | 171 | 60 | 68 | 66 | 97 | - | - | - | |
| ОУД.11 | Биология | -, ДЗ | 162 | 54 | 108 | 62 | 46 | 68 | 40 | - | - | - | - | |
| ОУД.12 | Родная литература | -, ДЗ | 58 | 19 | 39 | 23 | 16 | - | 39 | - | - | - | - | |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | -/5/- | 270 | 90 | 180 | 88 | 92 | 0 | 0 | 0 | 56 | 60 | 64 | |
| ОП.01 | Основы микробиологии, | -, -, ДЗ | 48 | 16 | 32 | 16 | 16 | - | - | - | 32 | - | - | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|--|----------------|-------------|------------|-------------|------------|------------|---|---|---|------------|------------|------------|
| | санитарии и гигиены в пищевом производстве | | | | | | | | | | | | |
| ОП.02 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | -, -, -, -, ДЗ | 48 | 16 | 32 | 28 | 4 | - | - | - | - | - | 32 |
| 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 | - | - | - | 24 | 24 | - |
| П.00 | Профессиональный цикл | 11/4/4 | 2378 | 362 | 2016 | 424 | 260 | | | | 700 | 552 | 764 |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | 8/4/4 | 2298 | 322 | 1976 | 422 | 222 | | | | 690 | 534 | 752 |
| ПМ.01 | Изготовление хлеба и хлебобулочных изделий | Э(кв) | 513 | | 426 | | | | | | 426 | | |
| МДК.01.01 | Технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий | -, -, ДЗ | 261 | 87 | 174 | 114 | 60 | | | | 174 | | |
| УП.01 | Учебная практика | -, -, 3 | 108 | | 108 | | | | | | 108 | | |
| ПП.01 | Производственная практика | -, -, 3 | 144 | | 144 | | | | | | 144 | | |
| ПМ.02 | Изготовление кондитерских изделий | Э(кв) | 621 | | 534 | | | | | | | 534 | |
| МДК02.01. | Технология изготовления кондитерских изделий | -, -, -, ДЗ | 261 | 87 | 174 | 114 | 60 | | | | | 174 | |
| УП.02 | Учебная практика | -, -, -, 3 | 144 | | 144 | | | | | | | 144 | |
| ПП.02 | Производственная практика | -, -, -, 3 | 216 | | 216 | | | | | | | 216 | |
| ПМ.03 | Презентация и продажа хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий | Э(кв) | 306 | | 264 | | | | | | 264 | | |
| 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(кв) | 858 | | 752 | | | | | | | | 752 |
| МДК.04.01 | Технология изготовления национальных хлебобулочных изделий | -, -, -, -, ДЗ | 318 | 106 | 212 | 140 | 72 | | | | | | 212 |
| УП.04 | Учебная практика | -, -, -, -, 3 | 144 | | 144 | | | | | | | | 144 |
| ПП.04 | Производственная практика | -, -, -, -, 3 | 396 | | 396 | | | | | | | | 396 |
| ФК.00 | Физическая культура | -, -, 3, 3, ДЗ | 80 | 40 | 40 | 2 | 38 | | | | 10 | 18 | 12 |
| ВСЕГО: | | 13/19/8 | 5839 | 1591 | 4248 | 1542 | 1374 | 612 | 792 | 612 | 792 | 612 | 828 |
| | Промежуточная аттестация | | | | | | | | | | 1 нед. | 1 нед. | 1 нед. |
| | | | | | | | | I сем. | II сем. | III сем. | IV сем. | V сем. | VI сем. |
| Консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год Государственная итоговая аттестация: 2 недели Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена | | | | | Всего | дисц. и МДК | 612 | 792 | 612 | 360 | 252 | 288 | |
| | | | | | | уч. практики | 0 | 0 | 0 | 180 | 144 | 144 | |
| | | | | | | пр. практики | 0 | 0 | 0 | 252 | 216 | 396 | |
| | | | | | | экзаменов | 0 | 0 | 1 | 5 | 1 | 1 | |
| | | | | | | дифф. зачетов | 0 | 3 | 5 | 4 | 3 | 4 | |
| зачетов | 1 | 1 | 1 | 5 | 3 | 2 | | | | | | | |