**Учебный план по профессии 19.01.04 Пекарь**

**Пояснительная записка**

**1. Нормативная база**

Учебный план основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащихпо профессии среднего профессионального образования **19.01.04 Пекарь**очной формы обучения на базе основного общего образования разработан на основе следующих нормативных правовых актов:

- Федеральный закон Об образовании в РФ от 29.12. 2012 № 273-ФЗ;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013г. № 799 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260103.01 Пекарь **зарегистрирован Министерством юстиции РФ peг. № 29657 от 20 августа2013г.;**

* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05. 2012г. N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования», (в редакции 2020года);
* Профессиональный стандарт Пекарь (утвержденный [приказом](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/71195906/#0) Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12. 2015г. №914н), **зарегистрирован Министерством юстиции РФ (peгистрационный №** 40270 от 25.12. 2015 г.);
* Профессиональный стандарт Кондитер (утвержденный [приказом](https://base.garant.ru/71198354/) Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09. 2015 г. N 597н);
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06. 2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»

( в редакции 2020г.);

* Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 28.08.2020 №441 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013г.№464»;
* Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 390 «О практической подготовке обучающихся»;
* Приказ Минобрнауки России от 09.04.2015г.№ 389 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам профессионального образования» (в редакции 2020г.);
* Приказ Российской Федерации от 25.06.2014 года № 632 «Об установлении соответствия профессии и специальностей среднего профессионального образования перечни которых утверждены приказом Минобрнауки Российской Федерации от 29.10.2013 года №1199;
* [Приказ Минобороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г. N 96/134 "Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах"](http://ivo.garant.ru/document?id=98025&sub=0);
* Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
* Письмо Министерства просвещения РФ от 20 июля 2020 г. N 05-772 "О направлении инструктивно-методического письма";
* Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом существующих профессиональных стандартов, утвержденные Минобрнауки Российской Федерации от 22.01.2015 года №ДЛ-1/05вн;
* Примерные программы общеобразовательных дисциплин для профессиональных образовательных организаций;
* Методические рекомендации по включению основ финансовой грамотности в образовательные программы среднего профессионального образования.

**2. Организация учебного процесса и режим занятий**

2.1 Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом соответствующей образовательной программы. Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 2 года 10 месяцев.

Квалификация выпускника – пекарь, кондитер.

2.2. Нормы учебной нагрузки обучающихся:

- Продолжительность 1 часа учебных занятий составляет 45 мин.;

*-* продолжительность учебной недели – шестидневная;

Общий объем образовательной программы составляет 4176 часов (147 недель), в том числе по общеобразовательному циклу 2052 часа (57 недель), по общепрофессиональному, профессиональному циклам и разделу физическая культура – 720 часов (20 недель), практика – 1404 часов (39 недель).

Максимальный объем учебной нагрузки на обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППКРС и консультации.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки 36 академических часов в неделю.

 Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

2.3. Каникулы 24 недели, в том числе 2 недели в зимний период на каждом курсе.

2.4. Промежуточная аттестация 5 недель.

2.5. Государственная итоговая аттестация – 2 недели.

1. **Структура учебного плана**

3.1 Учебный план состоит из учебных циклов:

Общеобразовательный;

Общепрофессиональный;

Профессиональный;

и разделов: физическая культура,

учебная практика, производственная практика, промежуточная аттестация,

государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных Федеральным государственным образовательным стандартом, и составляет 80% от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы.

Обязательная часть общеобразовательного цикла составляет 2052 часа, общепрофессионального цикла составляет 146 часов, профессионального цикла – 534 часа, практика 1404 часов, ФК – 80 часов.

3.2 Обязательная часть учебного плана разработана с учетом требований профессиональных стандартов.

3.3.Профессиональный цикл учебного плана состоит из пяти профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности согласно получаемой квалификации.

3.4.Каждый профессиональный модуль включает в себя один или два междисциплинарных курса, а также практику.

Общеобразовательный цикл.

Среднее общее образование реализуется с учетом профиля получаемого профессионального образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования (ППКРС). Срок обучения по основной профессиональной образовательной ППКРС увеличивается на 82 недели, включая 57 недель - теоретическое обучение, 3 недели - промежуточная аттестация, 22 недели - каникулы. Изучение общеобразовательных учебных дисциплин ведётся рассредоточено на первом и втором и третьем курсах. Профессия 19.01.04 Пекарь относится к естественнонаучному профилю.

Учебный план предусматривает изучение обязательных учебных предметов: учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей, дополнительных учебных предметов, курсов по выбору обучающихся и общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне.

Учебный план предусматривает изучение не менее одного учебного предмета из каждой предметной области, определенной ФГОС СОО.

Общие для включения во все учебные планы учебные предметы:

* Русский язык.
* Литература;
* Иностранный язык;
* Математика;
* История;
* Физическая культура
* Основы безопасности жизнедеятельности.
* Астрономия.
* Физика

Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей для естественнонаучного профиля:

* Родной язык
* Информатика;
* Химия.
* Биология.
* Обществознание.

Дополнительные учебные предметы:

* Введение в профессию.

Профильные учебные дисциплины с учетом специфики осваиваемой профессии - Химия, Информатика, Биология.

С целью реализации проекта «Содействие повышению уровня финансовой грамотности населения и развитию финансового образования в Российской Федерации» в предмет «Введение в профессию» введен раздел «Основы финансовой грамотности» в объеме 36 часов.

Для развития предпринимательских компетенций обучающихся в предмет «Введение в профессию» введен раздел «Основы предпринимательской деятельности» в объеме 36 часов.

В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя(лей) по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной) и должен быть представлен в виде завершенного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение первого и второго курсов в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом. Для формирования навыков коммуникативной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, в предмет «Введение в профессию» введен раздел «Основы проектной деятельности» в объеме 36 часов.

На самостоятельную внеаудиторную работу в учебном плане отводится 50% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки.

При проведении занятий по «Иностранный язык», «Информатика» осуществляется деление групп на две подгруппы.

3.6 Обязательная часть профессионального учебного цикла предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 50 часов, 70 процентов учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в группах девушек используется на освоение основ медицинских знаний. Обучение знаниям в области обороны и подготовка по основам военной службы осуществляются в рамках дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Продолжительность учебных сборов - 5 дней (35 учебных часов).

**4.Практика**

4.1. При реализации образовательной программы предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практики реализуются в рамках профессиональных модулей и направлены на формирование, закрепление и развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

4.2. Общий объем практик составляет 1404 часа (39 недель).

Учебная практика – 576 часов (16 недель), из них в 1-м семестре 72 часа (2 недели), во 2-м семестре 144 часа (4 недели), в 3-м семестре 108 часов (3 недели), в 4-м семестре 108 часов (3 недели), в 5-м семестре 144 часа (4 недели).

Производственная практика – 828 часов (23 недели), из них в 4-м семестре 396 часов (11 недель), в 6-м семестре 432 часа (12 недель).

4.3. Объем практик (в часах) составляет 73% от часов профессионального цикла образовательной программы.

4.4 Учебная практика проводится в учебной пекарне, в столовой лицея под руководством мастеров производственного обучения рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

Занятия проводятся по расписанию.

4.5 Производственная практика планируется непрерывно и проводится в профильных организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся под руководством шефов-наставников на основании договоров и программы практики, разработанной в лицее.

**5.Формирование вариативной части ППКРС**

5.1 Вариативная часть образовательной программы использована для увеличения объема часов с целью расширения и углубления профессиональной подготовки, определяемой содержанием обязательной части; введения новых дисциплин с учетом проведенного мониторинга среди работодателей, с целью выявления профессиональных компетенций выпускника востребованного на рынке труда, особенностей развития Алтайского края, экономики региона, техники, технологий, профессионального стандарта.

5.2 Вариативная часть образовательной программы реализуется в объеме 144 часа, что составляет 20% от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы.

5.3 Вариативная часть учебного плана распределена следующим образом:

В общепрофессиональном цикле за счет вариативных часов (64 часа):

введена новая дисциплина ОП.04 Калькуляция и учет/Основы интеллектуального труда 32 часа;

18 часов добавлены на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности».

В профессиональном цикле 80 вариативных часов распределены между профессиональными модулями, добавлено следующее количество часов: на МДК.02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий - 40 часов, на МДК.02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий - 40 часов. МДК.03.01 Технология деления теста, формования тестовых заготовок - 8 часов, на МДК.03.02 Технология разделки мучных кондитерских изделий – 6 часов.

**6. Порядок аттестации обучающихся**

6.1 Система контроля и аттестации включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию и государственную итоговую аттестацию обучающихся, которые регламентируются соответствующими локальными актами КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей». Порядок текущего контроля и промежуточной аттестации регламентируется Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, формы и порядок проведения ГИА – Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации.

6.2 Количество зачетов и экзаменов по семестрам (без учета форм контроля по дисциплине Физическая культура) распределяется следующим образом:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 курс | | 2 курс | | 3 курс | |
| 1 семестр | 2 семестр | 3 семестр | 4 семестр | 1. семестр | 6 семестр |
| **Зачеты:**  1.Введение в профессию  **ДЗ:**  1.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве  2. Калькуляция и учет/ Основы интеллектуального труда  3. МДК.01.01 Технология производства дрожжей  4. УП.01. | **Зачеты:**  1. Введение в профессию  **ДЗ:**  1.Астрономия.  **Экзамены:**  1.МДК.02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий | **ДЗ:**  1.Литература  2.Основы безопасности жизнедеятельности.  **Экзамены:**  1.Русский язык.  2. комплексный по МДК.03.01 Технология деления теста, формования тестовых заготовок и МДК.03.02 Технология разделки мучных кондитерских изделий | **ДЗ:**  1. Безопасность жизнедеятельности.  2.УП.02.  3.ПП.02.  4.УП.03.  **Экзамены:**  1.Математика.  2.Химия.  3. МДК.02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий.  4.Экзамен по модулюПМ.02 Приготовление теста. | **ДЗ:**  1.Родной язык.  2. Экономические и правовые основы производственной деятельности.  **Экзамены:**  1. комплексный:  по МДК.04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий и МДК.04.02 Технология приготовления выпеченных п/ф и отделки поверхности мучных кондитерских изделий.  2. МДК.05.01 Технология упаковки и укладки готовой продукции. | **ДЗ:**  1. Иностранный язык.  2. История.  3. Биология.  4. Обществознание.  5. Введение в профессию.  6. Информатика.  7. ПП.03.  Комплексные:  по УП.04 и ПП.04  8.по УП.05 и ПП.05.  **Экзамены:**  1комплексный по модулю:  2.Экзамен квалификационный по ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05 |
| **З-1; ДЗ-4** | **З-1; ДЗ-1; Э-1** | **ДЗ-2; Э-2** | **ДЗ-4; Э-4** | **ДЗ-2; Э-2** | **ДЗ-8; Э-2** |

Дифференцированные зачеты и зачеты проводятся за счет времени, отведенного на изучение учебных дисциплин. Экзамены – за счет часов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС СПО.

Дифференцированный зачет может быть проведен в устной форме, в форме защиты реферата, теста или решения ситуационных задач, подтверждающих профессиональную компетентность обучающихся. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

На государственную итоговую аттестацию отводится 2 недели. Формой государственной итоговой аттестации является защита выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа выполняется в следующих видах: выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС 19.01.04 Пекарь.

**7. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Курсы** | **Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам** | **Учебная практика** | **Производственная практика** | **Промежуточная аттестация** | **Государственная итоговая аттестация** | **Каникулы** | **Всего** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| I курс | 34 недели | 6 недель | - | 1неделя | - | 11 недель | 52 недели |
| II курс | 22 недель | 6 недель | 11 недель | 2 недели | - | 11 недель | 52 недели |
| III курс | 21 неделя | 4 недели | 12 недель | 2 неделя | 2 недели | 2 недели | 43 недели |
| **Итого** | 77 недель | 16 недель | 23 недели | 5 недель | 2 недели | 24 недели | 147 недель |

**8. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь**

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Наименование** |
|  | Кабинет «Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий» |
|  | Кабинет «Технологии приготовления мучных кондитерских изделий» |
|  | Кабинет «Технологического оборудования хлебопекарного производства» |
|  | Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда» |
|  | Лаборатории: |
|  | «Микробиологии, санитарии и гигиены» |
|  | Мастерские: |
|  | Учебная пекарня |
|  | Спортивный комплекс: спортивный зал, открытый стадион с элементами полосы препятствий, стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы |
|  | Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал |

**План учебного процесса**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Наименование циклов, учебных предметов, профессиональных модулей, МДК, практик** | | **формы промежуточной аттестации с указанием семестра** | | | **Учебная нагрузка обучающихся (час.)** | | | | | **Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам ( час. в семестр)** | | | | | | | | | **вариативная часть** |
|
|
|
| **зачет** | **дифференцированный зачет** | **экзамен** | **максимальная** | **Самостоятельная работа** | **Обязательная аудиторная** | | | I курс | | всего, часов | II курс | | всего, часов | III курс | | всего, часов |
|
| **всего занятий** | в т. ч. | | 1 семестр | 2 семестр | 3 семестр | 4  семестр | 5 семестр | 6 семестр |
| Лекций, уроков | лаб. и практ. занятий |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 17 | 23 | 17 | 23 | 17 | 23 |
| нед | нед | нед | нед | нед | нед |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1** | **2** | | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** | **18** | **19** | **20** |
| **О.ОО** | **Общеобразовательный цикл** | | **2** | **9** | **4** | **3069** | **1077** | **2052** | **1228** | **832** | **386** | **504** | **890** | **362** | **193** | **555** | **296** | **311** | **607** |  |
| **ОУП.** | **Общие учебные предметы** | |  | **5** | **2** | **1784** | **653** | **1242** | **653** | **589** | **224** | **328** | **552** | **284** | **121** | **405** | **163** | **122** | **285** |  |
| ОУП.01 | Русский язык | |  |  | Э/ 3 | 171 | 57 | 114 | 66 | 48 | 36 | 34 | 70 | 44 |  | 44 |  |  |  |  |
| ОУП.02 | Литература | |  | ДЗ/3 |  | 256 | 85 | 171 | 171 |  | 30 | 63 | 93 | 78 |  | 78 |  |  |  |  |
| ОУП.03 | Иностранный язык | |  | ДЗ/6 |  | 256 | 85 | 171 | 3 | 168 | 20 | 20 | 40 | 20 | 20 | 40 | 46 | 45 | 91 |  |
| ОУП.04 | Математика | |  |  | Э/ 4 | 342 | 114 | 228 | 176 | 52 | 58 | 76 | 134 | 48 | 46 | 94 |  |  |  |  |
| ОУП.05 | История | |  | ДЗ/6 |  | 256 | 85 | 171 | 69 | 102 | 28 | 41 | 69 | 16 | 16 | 32 | 30 | 40 | 70 |  |
| ОУП.06 | Физическая культура | | З/1,З/2,З/3,З/4,З/5 | ДЗ/6 |  | 256 | 85 | 171 | 10 | 161 | 20 | 40 | 60 | 22 | 20 | 42 | 32 | 37 | 69 |  |
| ОУП.07 | Основы безопасности жизнедеятельности | |  | ДЗ/3 |  | 108 | 36 | 72 | 56 | 16 | 14 | 36 | 50 | 22 |  | 22 |  |  |  |  |
| ОУП.08 | Астрономия | |  | ДЗ/2 |  | 54 | 18 | 36 | 36 |  | 18 | 18 | 36 |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.14 | Физика | |  | ДЗ/6 |  | 162 | 54 | 108 | 66 | 42 |  |  |  | 34 | 19 | 53 | 55 |  | 55 |  |
|  | Индивидуальный проект (не является учебной дисциплиной) | |  |  |  |  | 60 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей** | |  | **3** | **2** | **833** | **277** | **558** | **395** | **163** | **126** | **140** | **266** | **78** | **72** | **150** | **120** | **22** | **142** | 142 |
| ОУП.09 | Родной язык | |  | ДЗ/5 |  | 51 | 17 | 36 | 36 |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  | 36 |  |
| ОУПП.10 | Информатика | |  |  | ДЗ/ 6 | 162 | 54 | 108 | 37 | 71 | 22 | 34 | 56 | 52 |  | 52 |  |  |  |  |
| ОУПП.11 | Химия | |  |  | Э/ 4 | 256 | 85 | 171 | 146 | 25 | 40 | 80 | 120 | 10 | 41 | 51 |  |  |  |  |
| ОУП.12 | Обществознание (включая экономику и право) | |  | ДЗ/6 |  | 256 | 85 | 171 | 131 | 40 | 64 | 26 | 90 | 16 | 31 | 47 | 34 |  | 34 |  |
| ОУПП.13 | Биология | |  | ДЗ/6 |  | 108 | 36 | 72 | 48 | 24 |  |  |  |  |  |  | 50 | 22 | 72 |  |
|  | **Дополнительные учебные предметы** | | **2** | **1** |  | **378** | **126** | **252** | **159** | **93** | **36** | **36** | **72** |  |  |  | **13** | **167** | **180** |  |
| УП.14 | Введение в профессию | | З/1,З/2 | ДЗ/6 |  | 378 | 126 | 252 | 159 | 93 | 36 | 36 | 72 |  |  |  | 13 | 167 | 180 |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | |  | **4** |  | **219** | **73** | **146** | **52** | **94** | **64** |  | **64** | **14** | **36** | **50** | **32** |  | **32** | **50** |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | |  | ДЗ/1 |  | 48 | 16 | 32 | 12 | 20 | 32 |  | 32 |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.02 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | |  | ДЗ/5 |  | 48 | 16 | 32 | 12 | 20 |  |  |  |  |  |  | 32 |  | 32 |  |
| ОП.03 | Безопасность жизнедеятельности | |  | ДЗ/4 |  | 75 | 25 | 50 | 16 | 34 |  |  |  | 14 | 36 | 50 |  |  |  | 18 |
| ОП.04 | Калькуляция и учет/Основы интеллектуального труда | |  | ДЗ/1 |  | 48 | 16 | 32 | 12 | 20 | 32 |  | 32 |  |  |  |  |  |  | 32 |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | |  | **8** | **7** | **2205** | **267** | **1938** | **179** | **355** | **162** | **308** | **470** | **236** | **556** | **792** | **244** | **432** | **676** |  |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | |  | **8** | **7** | **2205** | **267** | **1938** | **179** | **355** | **162** | **308** | **470** | **236** | **556** | **792** | **244** | **396** | **676** |  |
| ПМ.01 | **Размножение и выращивание дрожжей** | |  | **2** |  | **93** | **19** | **74** | **14** | **24** | **74** |  | **74** |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.01.01 | Технологии производства дрожжей | |  | ДЗ/1 |  | 57 | 19 | 38 | 14 | 24 | 38 |  | 38 |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.01 | Учебная практика | |  | ДЗ/1 |  | 36 |  | 36 |  |  | 36 |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.02** | **Приготовление теста** | |  | **2** | **3** | **1092** | **136** | **956** | **92** | **180** | **88** | **228** | **316** | **156** | **484** | **640** |  |  |  | 80 |
| МДК.02.01 | Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий | |  |  | Э/2 | 204 | 68 | 136 | 46 | 90 | 52 | 84 | 136 |  |  |  |  |  |  | 40 |
| МДК.02.02 | Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий | |  |  | Э/4 | 204 | 68 | 136 | 46 | 90 |  |  |  | 84 | 52 | 136 |  |  |  | 40 |
| УП.02 | Учебная практика | |  | ДЗ/4 |  | 288 |  | 288 |  |  | 36 | 144 | 180 | 72 | 36 | 108 |  |  |  |  |
| ПП.02 | Производственная практика | |  | ДЗ/4 |  | 396 |  | 396 |  |  |  |  |  |  | 396 | 396 |  |  |  |  |
|  | Экзамен по модулю | |  |  | Э/4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.03** | **Разделка теста** | |  | **2** | **1** | **348** | **44** | **304** | **26** | **62** |  | **80** | **80** | **80** | **36** | **116** |  | **108** | **108** | 14 |
| МДК.03.01 | Технология деления теста, формования тестовых заготовок | |  |  | Э/3 | 66 | 22 | 44 | 12 | 32 |  | 24 | 24 | 20 |  | 20 |  |  |  | 8 |
| МДК.03.02 | Технология разделки мучных кондитерских изделий | |  |  | 66 | 22 | 44 | 14 | 30 |  | 20 | 20 | 24 |  | 24 |  |  |  | 6 |
| УП.03 | Учебная практика | |  | ДЗ/4 |  | 108 |  | 108 |  |  |  | 36 | 36 | 36 | 36 | 72 |  |  |  |  |
| ПП.03 | Производственная практика | |  | ДЗ/6 |  | 108 |  | 108 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 108 | 108 |  |
| **ПМ.04** | **Термическая обработка теста и отделка поверхности х/б изделий** | |  | **1** | **1** | **546** | **50** | **496** | **34** | **66** |  |  |  |  | **36** | **36** | **172** | **288** | **460** |  |
| МДК.04.01 | Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий | |  |  | Э/5 | 54 | 18 | 36 | 12 | 24 |  |  |  |  | 36 | 36 |  |  |  |  |
| МДК.04.02 | Технология приготовления выпеченных п/ф и отделки поверхности мучных кондитерских изделий | |  |  | 96 | 32 | 64 | 22 | 42 |  |  |  |  |  |  | 64 |  | 64 |  |
| УП.04 | Учебная практика | |  | ДЗ/6 |  | 108 |  | 108 |  |  |  |  |  |  |  |  | 108 |  | 108 |  |
| ПП.04 | Производственная практика | |  |  | 288 |  | 288 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 288 | 288 |  |
| **ПМ.05** | **Укладка и упаковка готовой продукции** | |  | **1** | **2** | **126** | **18** | **108** | **13** | **23** |  |  |  |  |  |  | **72** | **36** | **108** |  |
| МДК.05.01 | Технология упаковки и укладки готовой продукции | |  |  | Э/5 | 54 | 18 | 36 | 13 | 23 |  |  |  |  |  |  | 36 |  | 36 |  |
| УП.05 | Учебная практика | |  | ДЗ/6 |  | 36 |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  | 36 |  |
| ПП.05 | Производственная практика | |  |  | 36 |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 36 |  |
|  | Экзамен компл. по модулю (ПМ.03, ПМ.04,ПМ.05) | |  |  | Э/6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ФК.00** | **Физическая культура** | |  | ДЗ/5 |  | **80** | **40** | **40** |  |  |  |  |  |  |  |  | 40 |  | 40 |  |
| **Всего** | | | **2** | **21** | **11** | **5553** | **1417** | **4176** | **1451** | **1281** | **612** | **812** | **1424** | **612** | **786** | **1398** | **612** | **742** | **1354** |  |
| **Промежуточная аттестация** | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **1 нед.** | **2 нед.** |  |  | **2 нед.** |  |  |
| **ГИА** | | **Государственная итоговая аттестация** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **2 нед.** |  |  |
| **Консультации** **из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год** | | | | | | | |  | дисциплин и МДК | | 540 | 668 | **1208** | 504 | 282 | **786** | 468 | 310 | **778** |  |
|  | | | | | | | | учебной практики | | 72 | 144 | **216** | 108 | 108 | **216** | 144 |  | **144** |  |
|  | | | | | | | | производств. практики | |  |  |  |  | 396 | **396** |  | 432 | **432** |  |
|  | | | | | | | | | экзаменов | |  | 1 | **1** | 2 | 4 | **6** | 2 | 2 | **4** |  |
|  | | | | | | | | | дифф. зачетов | | 4 | 1 | **5** | 2 | 4 | **6** | 2 | 8 | **10** |  |
|  | | | | | | | | | зачетов | | 1 | 1 | **2** |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | теоретическое обучение | | | | | |  |  |  |
| УП | | учебная практика | | |  |  |  |  |  |  |
| ПП | | производственная практика | | | | | |  |  |  |
| К |  | каникулы |  |  |  |  |  |  |  |  |
| А |  | промежуточная аттестация | | | | | |  |  |  |
| Г |  | государственная итоговая аттестация | | | | | | | | |
| \* |  | Не учебное время | | |  |  |  |  |  |  |