**Министерство образования и науки Алтайского края**

**Краевое государственное бюджетное образовательное учреждение**

**«Благовещенский профессиональный лицей»**

 **УТВЕРЖДАЮ:**

 Директор КГБ ПОУ «Благовещенский

 профессиональный лицей»

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.И. Петренко

 «07» июня 2022 г

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

основной профессиональной образовательной программы квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования **19.01.04 Пекарь**

Квалификация: Пекарь Кондитер Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения 2 года и 10мес.

На базе основного общего образования.

Профиль получаемого профессионального образования

 - Естественно-научный профиль

**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 Пекарьзарегистрирован Министерством юстиции РФ peг. № 29657 от 20 августа2013г**;**
* Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 13 июля 2021 г. N 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
* 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 стандартКондитер(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 – пятидневная;

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 – 740 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 дляобучающихся 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). 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 предусматриваетизучение 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.
* Родной язык.

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

* Информатика;
* Химия.
* Биология.
* Обществознание.
* География.
* Физика.

Дополнительные учебные предметы:

* Проектная деятельность.
* Психология.
* Основы финансовой грамотности.
* Эффективное поведение на рынке труда.
* Основы предпринимательской деятельности.

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

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.

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.

**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.

4.4 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 (50 часов):

 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 | 1. семестр
 | 5семестр | 6 семестр |
| **ДЗ:**1.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве2. Калькуляция и учет3. МДК.01.01 Технология производства дрожжей4. УП.01. | **ДЗ:**1.Основы безопасности жизнедеятельности2.Астрономия3.Проектная деятельность3.Основы финансовой грамотности**Экзамены:**1.Химия2.МДК.02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий | **ДЗ:**1.Литература2.Физика**Экзамены:**1.Русский язык.2. ПМ.02.Приготовление теста МДК.02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий. | **ДЗ:**1. Безопасность жизнедеятельности.2.ПП.ПМ.02 Приготовление теста3.ПП.02. ПМ.02 Приготовление теста4.УП.03 ПМ.03 Разделка теста**Экзамены:**1.Математика.2.Экзамен по модулюПМ.02 Приготовление теста 3.Комплексный по МДК.03.01 Технология деления теста, формования тестовых заготовок и МДК.03.02 Технология разделки мучных кондитерских изделий. | **ДЗ:**1.История2.Физическая культура3. Психология4.Эффективное поведение на рынке труда.6.Экономические и правовые основы производственной деятельности. **Экзамены:**1.Информатика2.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. | **ДЗ:**1. Ин/яз.2.Родной язык3.Обществознание4.Биология5.География.6.Основы предпринимательской деятельности4.ПП.03 Разделка теста5.УП, ПП.05 Укладка и упаковка готовой продукции**Экзамены:**1.ПМ.05 МДК.05.01.Технология упаковки и укладки готовой продукции2.Экзамен квалификационный по ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05 |

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 по профессии 19.01.04**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  **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** | **3070** | **1018** | **2052** |  |  | 422 | 603 | 1024 | 294 | 164 | 464 | 372 | 198 | 570 |   |
| **ОУП.** | **Общие учебные предметы** |  | **5** | **2** | **1753** | **583** | **1170** | 623 | 547 | 224 | 370 | 594 | 213 | 124 | 337 | 172 | 67 | 239 |   |
| 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 | 92 | 122 | 49 |  | 49 |   |   |  |   |
| ОУП.03 | Иностранный язык |   | ДЗ/6 |   | 256 | 85 | 171 | 3 | 168 | 20 | 20 | 40 | 20 | 20 | 40 | 42 | 49 | 91 |   |
| ОУП.04 | Математика |   |   | Э/ 4  | 342 | 114 | 228 | 176 | 52 | 58 | 76 | 134 | 60 | 34 | 94 |   |   |  |   |
| ОУП.05 | История |   | ДЗ/5 |   | 256 | 85 | 171 | 69 | 102 | 20 | 30 | 50 | 40 | 40 | 61 |  |  | 61 |   |
| ОУП.06 | Физическая культура | З/1,З/2,З/3,З/4, | ДЗ/5 |   | 256 | 85 | 171 | 10 | 161 | 20 | 40 | 60 | 20 | 40 | 60 | 51 |  | 51 |   |
| ОУП.07 | Основы безопасности жизнедеятельности |   | ДЗ/3 |   | 108 | 36 | 72 | 56 | 16 | 22 | 50 | 72 |  |  |  |   |   |   |   |
| ОУП.08 | Астрономия |   | ДЗ/2 |   | 54 | 18 | 36 | 36 |  - | 18 | 18 | 36 |   |   |   |   |   |   |   |
| ОУП.09 | Родной язык |  | ДЗ/ |  | 54 | 18 | 36 | 36 | 0 |  |  |  |  |  |  | 18 | 18 | 36 |  |
|   |  **Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей** |  | **3** | **2** | **1052** | **350** | **702** | **456** | **224** | **164** | **192** | **356** | **81** | **40** | **121** | **130** | **95** | **225** |   |
| ОУПП.10 | Информатика  |   |   | Э/ 5 | 162 | 54 | 108 | 37 | 71 | 20 | 28 | 48 | 20 | 40 | 40 | 20 |  | 20 |   |
| ОУПП.11 | Химия  |   |   | Э/ 2 | 256 | 85 | 171 | 146 | 25 | 77 | 94 | 171 |  |  |  |  |   |  |   |
| ОУП.12 | Обществознание  |  | ДЗ/ |  | 256 | 85 | 171 | 131 | 40 | 30 | 40 | 170 | 20 | 20 | 40 | 30 | 31 | 61 |  |
| ОУПП.13 | Биология |  | ДЗ/ |  | 108 | 36 | 72 | 48 | 24 |  |  |  |   |   |   | 50 | 22 | 72 |   |
| ОУП. 14 | География |  | ДЗ/ |  | 108 | 36 | 72 | 50 | 22 |  |  |  |  |  |  | 30 | 42 | 72 |  |
| ОУП.  | Физика |  | ДЗ/ |  | 162 | 54 | 108 | 66 | 42 | 20 | 30 | 50 | 20 | 38 | 58 |  |  |  |  |
|   | **Дополнительные учебные предметы**  | **2** | **1** |  | **265** | **89** | **180** |  |  | **34** | **40** | **74** |  |  |  |  |  |  |  |
| ДУП.01 | Проектная деятельность |  | ДЗ/ |   | 54 | 16 | 38 | 26 | 12 | 18 | 20 | 38 |  |  |  |  |  |  |  |
| ДУП.02 | Психология |  | ДЗ/ |  | 51 | 17 | 34 | 20 | 14 |  |  |  |  |  |  | 34 |  | 34 |  |
| ДУП.03 | Основы финансовой грамотности |  | ДЗ/ |  | 54 | 18 | 36 | 36 | 0 | 16 | 20 | 36 |  |  |  |  |  |  |  |
| ДУП.04 | Эффективное поведение на рынке труда |  | ДЗ/ |  | 54 | 18 | 36 | 18 | 18 |  |  |  |  |  |  | 36 |  | 36 |  |
| ДУП. 05 | Основы предпринимательской деятельности |  | ДЗ/ |  | 52 | 16 | 36 | 24 | 12 |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 36 |  |
| **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  |   | 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 | 38 |  | 38 |   | 38 |  |  |  |  |  |   |  |
| УП.01 | Учебная практика |   | ДЗ/1 |   | 36 |   | 36 |   |   | 36 |   | 36 |   |   |   |   |   |   |   |
| **ПМ.02** | **Приготовление теста** |   | **2** | **3** | **1092** | **136** | **956** | **92** | **180** | **52** | **210** | **262** |  |  |  |  |   |   | 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/3 | 204 | 68 | 136 | 46 | 90 |   | 54  |  54 | 82 |  | 82 |   |   |   | 40 |
| УП.02 | Учебная практика |   | ДЗ/3  |   | 288 |   | 288 |   |   |  | 72 | 72 | 216 |  | 216 |   |   |   |   |
| 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** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 14 |
| МДК.03.01 | Технология деления теста, формования тестовых заготовок  |   |   | Э/4 | 66 | 22 | 44 | 12 | 32 |   |  |  |  | 44  | 44 |   |   |   |  |
| МДК.03.02 | Технология разделки мучных кондитерских изделий  |   |   | 66 | 22 | 44 | 14 | 30 |   |  |  |  |  44 | 44 |   |   |   |  |
| УП.03 | Учебная практика |   | ДЗ/4  |   | 108 |   | 108 |   |   |   |  |  |  | 108 | 108 |   |   |   |  |
| 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** |   |   |   |   |  |  |  |  |  |   |
| 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** |   |   |   |   |   |   |  |  | **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** | **60** |  |   |  |   |   |   |   |   | 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.** |   |   |
| **Консультациииз 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** |   |   |  |   |   |  |   |