

**РУП группа 31 3 курс профессия 19.01.04 Пекарь**

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

<b>Курсы</b>	<b>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>Каникулы</b>	<b>Всего</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
I курс	39	0,5	0,5	1	0	11	52
II курс	33	1,5	4,5	2	0	11	52
III курс	5	4	8	1	1	2	21
<b>Всего</b>	<b>77</b>	<b>6</b>	<b>13</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>24</b>	<b>125</b>



### 3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)				
			максимальная	Самостоятельная работа обучающихся	Консультации	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс
						всего занятий	в т. ч. занятий в подгруппах (лаб. и практ. занятий)	1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23 нед.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>	<b>0/8/3</b>	<b>2484</b>	<b>734</b>	<b>94</b>	<b>1656</b>	<b>655</b>	<b>503</b>	<b>619</b>	<b>366</b>	<b>168</b>	<b>0</b>
<b>ОДБ.01</b>	Русский язык	Э	117	31	8	78	8	34	44	0	0	0
<b>ОДБ.02</b>	Литература	-, -, -, ДЗ	292	91	6	195	20	34	46	63	52	0
<b>ОДБ.03</b>	Иностранный язык	-, -, -, ДЗ	234	62	16	156	156	44	62	50	0	0
<b>ОДБ.04</b>	История	-, ДЗ	176	51	8	117	10	56	61	0	0	0
<b>ОДБ.05</b>	Обществознание (вкл. экономику и право)	-, -, -, ДЗ	234	70	8	156	26	36	46	32	42	0
<b>ОДБ.06</b>	Химия	-, ДЗ	117	31	8	78	22	43	35	0	0	0
<b>ОДБ.07</b>	Биология	-, ДЗ	117	31	8	78	10	35	43	0	0	0
<b>ОДБ.08</b>	Физическая культура	3, 3, ДЗ	257	86		171	171	57	66	48	0	0
<b>ОДБ.09</b>	ОБЖ	-, ЗД	105	35		70	40	34	36	0	0	0
<b>ОДП.10</b>	Математика	-, -, Э	442	131	16	295	80	68	89	64	74	0
<b>ОДП.11</b>	Информатика и ИКТ	-, ДЗ	135	45		90	60	0	45	45	0	0
<b>ОДП.12</b>	Физика	-, -, Э	258	70	16	172	52	62	46	64	0	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>	<b>0/4/0</b>	<b>208</b>	<b>52</b>	<b>4</b>	<b>152</b>	<b>66</b>	<b>56</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>46</b>	<b>50</b>
ОП.01.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	-, ДЗ	80	20	4	56	16	56	0	0	0	0
ОП.02.	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-, ДЗ	45	13		32	16	0	0	0	0	32
ОП.03.	Безопасность жизнедеятельности	-, ДЗ	44	12		32	24	0	0	0	32	0
ОП.04.	Православная культура	-, ДЗ	39	7		32	10	0	0	0	14	18
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>0/10/13</b>	<b>2070</b>	<b>360</b>	<b>102</b>	<b>1608</b>	<b>1146</b>	<b>53</b>	<b>209</b>	<b>210</b>	<b>590</b>	<b>546</b>
<b>ПМ.00.</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>0/10/13</b>	<b>2070</b>	<b>360</b>	<b>102</b>	<b>1608</b>	<b>1146</b>	<b>53</b>	<b>209</b>	<b>210</b>	<b>590</b>	<b>546</b>
<b>ПМ.01.</b>	<b>Размножение и выращивание дрожжей</b>	<b>Экв</b>	<b>129</b>	<b>23</b>	<b>8</b>	<b>98</b>	<b>66</b>	<b>30</b>	<b>68</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Технологии производства дрожжей	-, Э	93	23	8	62	30	30	32	0	0	0
УП.01.	Учебная практика	ДЗ	18	0		18	18	0	18	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	18	0		18	18	0	18	0	0	0
<b>ПМ.02.</b>	<b>Приготовление теста</b>	<b>Экв</b>	<b>786</b>	<b>216</b>	<b>22</b>	<b>548</b>	<b>324</b>	<b>23</b>	<b>141</b>	<b>210</b>	<b>174</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	-, -, Э	357	111	8	238	126	23	113	102	0	0
МДК02.02.	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	-, -, Э	357	105	14	238	126	0	28	108	102	0
УП.02.	Учебная практика	ДЗ	18	0		18	18	0	0	0	18	0
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	54	0		54	54	0	0	0	54	0
<b>ПМ.03.</b>	<b>Разделка теста</b>	<b>Экв</b>	<b>3788</b>	<b>58</b>	<b>20</b>	<b>300</b>	<b>216</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>300</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Технология деления теста, формования тестовых заготовок	Э	117	29	10	78	36	0	0	0	78	0
МДК.03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий	Э	117	29	10	78	36	0	0	0	78	0
УП.03.	Учебная практика	ДЗ-	36	0		36	36	0	0	0	36	0
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	108	0		108	108	0	0	0	108	0
<b>ПМ.04.</b>	<b>Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и кондитерских изделий</b>	<b>Экв</b>	<b>588</b>	<b>52</b>	<b>36</b>	<b>500</b>	<b>408</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>116</b>	<b>384</b>
МДК.04.01	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Э	132	26	18	88	42	0	0	0	58	30

МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	Э	132	26	18	88	42	0	0	0	58	30
УП.04	Учебная практика	ДЗ	108	0		108	108	0	0	0	0	108
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	216	0		216	216	0	0	0	0	216
<b>ПМ.05</b>	<b>Укладка и упаковка готовой продукции</b>	<b>Экв</b>	<b>189</b>	<b>11</b>	<b>16</b>	<b>162</b>	<b>132</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>162</b>
МДК 05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции	Э	81	11	16	54	24	0	0	0	0	54
УП.05	Учебная практика	ДЗ	36	0		36	36	0	0	0	0	36
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	72	0		72	72	0	0	0	0	72
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>	<b>З, ДЗ</b>	<b>80</b>	<b>40</b>		<b>40</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>16</b>
	<b>Всего</b>	<b>0/22/16</b>	<b>4842</b>	<b>1186</b>	<b>200</b>	<b>3456</b>	<b>1907</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>612</b>
<b>ГИА</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>		0	0		0	0	0	0	0	0	1
<b>Консультации</b> на учебную группу по 80 часов в год (200 часов всего, наполняемость 20 чел.) <b>Государственная итоговая аттестация</b> Защита выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа) (с 23 января по 30 января)		Всего 3456	дисциплин и МДК					612	792	576	612	180
			учебной практики					0	18	0	54	144
			производственной практики					0	18	0	162	288
			экзаменов					0	3	2	6	5
			дифф. зачетов					1	6	2	7	6
			зачетов					0	0	0	0	0

#### 4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО 260103.01 Пекарь

№	Наименование
<b>Кабинеты:</b>	
1.	Русского языка и литературы
2.	Математики
3.	Физики
4.	Химии
5.	Информатики и ИКТ
6.	Иностранных языков
7.	Общественных дисциплин
8.	ОБЖ
9.	технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий
10.	технологии приготовления мучных кондитерских изделий
11.	технологического оборудования хлебопекарного производства
12.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
<b>Лаборатории:</b>	
1	микробиологии, санитарии и гигиены
<b>Мастерские:</b>	
1	учебная пекарня
<b>Спортивный комплекс:</b>	
1	спортивный зал
2	открытый стадион
3	Стрелковый тир (любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
<b>Залы:</b>	
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал

**Составитель:**

Тулинова Е.В., зам. директора по учебной работе  
ОГАОУ СПО «Белгородский техникум промышленности  
и сферы услуг».