ГАПОУ СО "ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И УСЛУГ "КУЛИНАР", ГАПОУ СО "ТИПУ "КУЛИНАР"

Подписано: ГАПОУ СО "ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И УСЛУГ "КУЛИНАР", ГАПОУ СО "ТИПУ "КУЛИНАР"
DN: cn=ГАПОУ СО "ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И УСЛУГ "КУЛИНАР", ГАПОУ СО "ТИПУ "КУЛИНАР", c=RU, o=ГАПОУ СО "ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И УСЛУГ "КУЛИНАР", ГАПОУ СО "ТИПУ "КУЛИНАР", email=buh.kulinar2006@mail.ru
Дата: 2022.03.17 10:53:42 +05'00'

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»
_____/Ю.А.Митько
«28» февраля 2022г. № 33 -ОД

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии
среднего профессионального образования

ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
по профессии 19.01.04 Пекарь
на 2022-2025 учебный год
Квалификация: Пекарь-кондитер
Форма обучения – очная
Нормативный срок освоения ППКРС – 2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования
Профиль - естественнонаучный

Екатеринбург,
2022 г.

Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь разработан на основе Федерального образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки №799 от 02.08.2013 г., профессионального стандарта «Пекарь» №914-н, профессионального стандарта №610 от 08.08.2015г. кондитер

Организация разработчик: ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»
Разработчики: Субботина И.Н.-заместитель директора по УР

Рассмотрен на заседании методического совета протокол № 41
От «25» февраля 2022 г.
Председатель методического совета_____

Согласовано:
Зам.директора по УР_____Субботина И.Н.
Зам.директора по УПР _____Костромина С.Е.
Зам.директора по УМР_____Шаманаева И.С.
Заведующий отделением ПП КРС_____Азисова Ф.А.
«25» февраля 2022 г.

Согласовано:
Представители работодателя
_____/ Кудрошишова С.Ф.
«25» 02 2022 г.
_____/ Горбунов А.В.
«25» 02 2022 г.

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования «ТИПУ «Кулинар» разработан на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 2 августа 2013 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29657 от 20 августа 2013г.) 260103.01 Пекарь с изменениями: Приказ министерства образования и науки РФ№ 390 от 9 апреля 2015г.;
2. Закона об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012 г.;
3. Приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями от 15.05.2015г.);
4. Устава ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;
5. Приказа Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. 2015 г., 2017г.);
6. Приказ Министерства просвещения РФ от 08.11.2021г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрированным в Министерстве юстиции РФ 07.12.2021 г. №66211);
7. Приказа Министерства Науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства Просвещения Российской Федерации №885/390 от 05.08.2020г. «О практической подготовке обучающихся»;

При составлении учебного плана учитывались:

1. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015г. №914-н;

2. Профессиональный стандарт «Кондитер» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597-н;

3. «Разъяснений по формированию учебного плана основного профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования», разработанных Центром профессионального образования ФАГУ ФИРО (с уточнениями от 25.05.2017 г. приказ №3);

4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 25.06.2014г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 г. №1199 (с изменениями и дополнениями);

5. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»;

6. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию протокол №2/16-з от 28.06.2016г.)

7. Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010г. № 189 (ред. от 24.11.2015г.) «Об утверждении СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (вместе с СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы») (Зарегистрировано в Минюсте России 03.03.2011 г. № 19993)

8. Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ППКРС с учетом профиля получаемого профессионального образования;

9. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015г. № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»)

10. Письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015г. № 05-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

11. Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов утверждены Министерством образования и науки РФ от 22 января 2015 г. № ДЛ-1/05 вн.;

12. Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (2021г.).

13. Рекомендаций, утвержденных Министерством Просвещения РФ 14.04.2021 г. содержащие общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки.

Учебный план имеет следующую структуру:

-Общеобразовательный цикл;

-Учебный план подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.04 «Пекарь»;

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса;
- продолжительность учебной недели – максимальный объем аудиторной учебной нагрузки - 36 часов, максимальный объем учебной нагрузки – 54 часа, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы и консультации.
- Шестидневная рабочая неделя;
- Занятия группируются парами, для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 мин. с перерывом между учебными занятиями не менее 10 минут;
- Текущий контроль результатов успеваемости подготовки осуществляется преподавателем и обучающимся согласно Положения о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;
- Организация консультаций предусматривается из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, форма проведения консультаций - групповые и индивидуальные;
- Каникулы запланированы в объеме 24 недели, из них на первом, втором курсе по 11 недель, в том числе в зимний период по 2 недели, на третьем курсе - 2 недели в зимний период.

Практическая подготовка обучающихся предусмотрена, как посредством прохождения обучающимися учебной и производственной практики

в профессиональных модулях, так и выполнения практических и лабораторно-практических работ в рамках осваиваемой дисциплины. В рамках общеобразовательных дисциплин практическая подготовка составляет 59%, общепрофессиональных дисциплин - 67%,

в рамках профессионального цикла -87%.

1.3. Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования.

Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 2160 часов (из них 2052 ч. теоретической подготовки (57 недель) и 108ч. промежуточной аттестации (3недели) (при этом срок обучения увеличен на 82 недели). Из них на реализацию общеобразовательного цикла учебным планом отведено 2160 часов. В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран естественнонаучный профиль.

Основная образовательная программа содержит обязательную часть, в полном объеме выполняет требования ФГОС СОО. Обязательная часть – основные учебные предметы составляют 60% от общего объёма учебного времени, отведенного на освоение программы среднего общего образования. На углубленном уровне предусмотрено изучение предметов: математика, химия, биология.

Общеобразовательный цикл состоит из 12 предметов:

- Основные учебные предметы – 8 предметов;

- Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей-3 предмета;

- Дополнительные учебные предметы-1 предмет.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена или дифференцированного зачета.

Экзамен проводится по предметам: «Русский язык», Математика», «Химия».

Объем часов по предмету «Физическая культура» предусмотрен из расчета 3 часа в неделю.

Дополнительный учебный предмет «Информационно-коммуникационные технологии в исследовательской и проектной деятельности» направлен на удовлетворение индивидуальных запросов обучающихся, развитие личности обучающихся, их познавательных интересов, интеллектуальной личностно-смысловой сферы, развития навыков самообразования и самопроектирования, углубление, расширение и систематизацию знаний по выбранной профессии, совершенствование имеющегося и приобретение нового опыта познавательной деятельности, профессионального самоопределения. Данный предмет обеспечивает общеобразовательную и общекультурную составляющую при получении среднего общего образования. В данном предмете прослеживаются метапредметные связи как с общеобразовательными предметами так и общепрофессиональными и профессиональными дисциплинами.

Предусмотрено выполнение индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно по руководством преподавателя по выбранной теме, и представляется в виде завершенного учебного исследования или разработанного проекта (информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного).

Промежуточная аттестация проводится рассредоточено по завершению

предметов в форме экзамена или дифференциального зачета.

Основные учебные предметы:

№	Предметная область	Учебный предмет	Уровень
1	Русский язык и литература	Русский язык	Базовый
2		Литература	Базовый
3	Иностранные языки	Иностранный язык	Базовый
4	Математика, и информатика	Математика	Углубленный
5	Общественные науки	История	Базовый
6	Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности	Физическая культура	Базовый
7		Основы безопасности жизнедеятельности	Базовый
8	Естественные науки	Астрономия	Базовый

Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей:

№	Предметная область	Учебный предмет	Уровень
1	Естественные науки	Химия	Углубленный
2		Биология	Углубленный
3	Родной язык и родная литература	Родная литература	Базовый

Дополнительные учебные предметы:

1. Информационно-коммуникационные технологии в исследовательской и проектной деятельности.

1.4. Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих По профессии 19.01.04 «Пекарь»

Программа подготовки квалификационных рабочих и служащих по профессии 19.01.04. «Пекарь» состоит из:

-общепрофессионального цикла;

-профессионального учебного цикла, в том числе учебной и производственной практики (практической подготовки);

-Государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего.

В профессиональный цикл программы входят профессиональные модули (ПМ) состоящие из междисциплинарных курсов (МДК), учебной и производственной практики (УП и ПП). Учебная и производственная практика проводятся при освоение обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Практика запланирована из расчета 36 часов в неделю.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определена в объеме 1404 часа (39 недель), что составляет 70% от профессионального цикла образовательной программы.

- Учебная практика проводится в хлебопекарных предприятиях и предприятиях общественного питания (ПМ 06) в объеме 15 недель (540 часов) концентрированно при освоении профессиональных модулей:
- ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей – 1 неделя (36 часов),
- ПМ.02 Приготовление теста – 3 недели (108 часа),
- ПМ. 03 Разделка теста – 4 недели (144 часов),
- ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий – 3 недели (108 часа),

- ПМ. 05 Укладка и упаковка готовой продукции – 1 неделя (36 часов),
- ПМ. 06 Приготовление мучных кондитерских изделий– 3 недели (108 часов)

Производственная практика (практика по профилю профессии) организуется на предприятиях общественного питания, хлебозаводах, пекарнях, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся в объеме 24 недели (864 часа), проводится концентрировано при освоении производственных модулей:

- ПМ.02 Приготовление теста – 6 недель (216 часов),
- ПМ. 03 Разделка теста – 6 недель (216 часов),
- ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий 5 недель (180 часов),
- ПМ. 05 Укладка и упаковка готовой продукции – 2 недели (72часа),
- ПМ.06 Приготовление мучных кондитерских изделий- 5 недель (180 часов).

Система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся определяются Положением о текущей успеваемости и промежуточной аттестации ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;

- По завершению профессиональных модулей проводится дифференцированный зачет или экзамен по МДК и по практике в последний день ее прохождения;
- Государственная итоговая аттестация (ГИА) включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа); порядок ее подготовки и проведения регулируются Положением о государственной итоговой аттестации ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» и Программой государственной итоговой аттестации по профессии 19.01.04 Пекарь.

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрен 1 час самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы

дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» предусматривает на освоение основ военной службы для юношей (в объеме 22 часа, 70% от учебного времени на дисциплину) и для подгрупп девушек на изучение, основ медицинских знаний.

В учебную программу (общепрофессиональный цикл) введены дисциплины для изучения обучающимися с инвалидностью:

- Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью;

-Формирование трудовой успешности.

Для обучающихся с инвалидностью дисциплина «Физическая культура» проводится с учетом состояния их здоровья.

Формирование вариативной части ППКРС

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии (ППКРС) состоит из инвариантной составляющей в объеме **576** часов обязательной аудиторной нагрузки, что составляет 80% общего бюджета учебного времени и вариативной части в объеме **144** часа обязательной аудиторной нагрузки, что составляет 20% общего бюджета учебного времени.

Вариативная часть использована (144часа):

На увеличение учебной нагрузки в профессиональном модуле ПМ.02 и введение ПМ.06 «Приготовление мучных кондитерских изделий» по рекомендации работодателей - 112 часов (согласно ФГОС, приготовление мучных кондитерских изделий распределено по стадиям технологического процесса, но отсутствует такая стадия технологического процесса, как приготовление отделочных полуфабрикатов, склеивание и отделка (оформление) мучных кондитерских изделий, в частности массовых и фигурных тортов и пирожных). И на введение общепрофессиональной дисциплины ОП.04 «Финансовая грамотность и антикоррупционное поведение в предпринимательской деятельности» в количестве 32 часа (для людей

с инвалидность и ОВЗ: - «Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью» и «Формирование трудовой успешности»). Данная дисциплина введена для успешной адаптации обучающихся как к трудовой так и к профессиональной деятельности.

2. 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
			по профилю специальности	преддипломная *в т.ч. региональная практика*				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Iкурс	34	4	1	-	2	-	11	52
IIкурс	27	5	7	-	2	-	11	52
III курс	16	6	16	-	1	2	2	43
Всего	77	15	24	-	5	2	24	147

3.1 График промежуточной аттестации по семестрам.

1 семестр			2 семестр		
Экзамены	**Диф.зачеты**	**зачеты**	**Экзамены**	**Диф.зачеты**	**зачеты**
1. КЭПМ.01	1. Астрономия 2. Экономические и правовые основы производственной деятельности 3. Мдк 01.01.	Физическая культура 1. УП ПМ.01	1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. 2.Мдк 02.01 3.Мдк 02.02 4.Русский язык	1. История 2. .Мдк 03.01	Физическая культура 1. УП ПМ.02

5 экзаменов / 7 зачетов

3 семестр			4 семестр		
Экзамены	**Диф.зачеты**	**зачеты**	**Экзамены**	**Диф.зачеты**	**Зачеты**
1.КЭ ПМ.02	1. Литература 2. Мдк 03.02 3. Биология	Физическая культура 1.ПП ПМ.02	1.Мдк 04.01 2.Мдк 04.02 3. Математика	Физическая культура 1. Основы безопасности жизнедеятельности 2.Родная литература 3. Иностранный язык	1. Финансовая грамотность и антикоррупционное поведение в предпринимательской деятельности/ Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью/ Формирование трудовой успешности 2. УП ПМ.03

4 экзамена / 9 зачетов

5 семестр			6 семестр		
Экзамены	**Диф.зачеты**	**зачеты**	**Экзамены**	**Диф.зачеты**	**Зачеты**
1. Химия. 2. КвЭ ПМ.03		Физическая культура 1. ПП ПМ.03 2.УП ПМ.04	1.Мдк 06.01 2.КвЭ ПМ.04 3.КвЭ ПМ.05 4.КвЭ ПМ.06	Физическая культура 1. Безопасность жизнедеятельности 2. Мдк 05.01 3. Информационно-коммуникационные технологии в исследовательской и проектной деятельности.	1.ПП ПМ.04 2.УП+ПП ПМ.05 3.УП ПМ.06 4.ПП ПМ.06

6 экзаменов / 9 зачетов

4.Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии 19.01.04 Пекарь.

№	Наименование	Номер кабинета
	Кабинеты	
1	Математики	308
2	Истории	410
3	Русский язык, литература	408
4	Биологии	204
5	Физики	405
6	Иностранного языка	305
7	Информационных технологий	306
8	Обществознания	402
9	Географии	301
10	Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий	403
11	Технологии приготовления мучных кондитерских изделий	403
12	Технологического оборудования хлебопекарного производства	401
13	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	301
	Лаборатории	
1	Химии	213
2	Микробиологии, санитарии и гигиены	пл. Ясная
	Мастерские	
1	Учебная пекарня	пл. Ясная
2	Спортивный зал	Б/н
	Залы:	
1	Библиотека	311
2	Актовый зал	пл. Луначарского

План учебного процесса профессии 19.04.01 "Пекарь"
на базе осного общего образования 2022г-2025г.

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	период промежуточной аттестации	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся									Распределение обязательной аудиторной нагрузки											
						Обязательная аудиторная							1 курс			2 курс			3 курс			4 курс		
							в т.ч.																	
				Максимальная нагрузка	самостоятельная работа	всего занятий во взаимодействии с преподавателем	теорет.обучение	практическое обучение	занятий в подгруппах (лабораторные занятия)	индивидуальный проект	консультации	промежуточная аттестация	самостоятельная работа	1 семестр 17 недель	2 семестр 24 недели	самостоятельная работа	3 семестр 17 недель	4 семестр 24 недели	самостоятельная работа	5 семестр 17 недель	6 семестр 24 недели	самостоятельная работа	7 семестр 17 недель	8 семестр 24 недели
	Общеобразовательный цикл (с промежуточной аттестацией)		0/8/3	2380	220	2160	827	1195	0	30	0	0	0	472	496	0	356	474	0	216	146	0	0	0
ОУП.01	**Общие учебные предметы**		0/5/2	1372	140	1232	431	801	0	0	0	0	0	352	396	0	238	246	0	0	0	0	0	0
ОУП.01.01.	Русский язык	2	Э	128	20	108	46	62						54	54									
ОУП.01.02.	Литература	3	дз	198	20	178	80	98						51	61		66							
ОУП.01.03.	Иностранный язык	4	дз	191	20	171	44	127						35	50		35	51						
ОУП.01.04.	**Математика**	4	Э	267	20	247	90	157						51	59		51	86						
ОУП.01.05	История	2	дз	191	20	171	80	91						71	100									
ОУП.01.06.	Физическая культура	1-4	з/з/з/дз	266	20	246	32	214						51	72		51	72						
ОУП.01.07.	Основы безопасности жизнедеятельности	4	дз	82	10	72	32	40									35	37						
ОУП.01.08.	Астрономия	1	дз	49	10	39	27	12						39										
УПВ.02.	**Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей**		0/2/1	600	50	550	316	234	0		0	0	0	84	82	0	82	210	0	92	0	0	0	0
УПВ.02.01	Родная литература	4	дз	64	10	54	20	34										54						
УПВ.02.02.	Химия	5	Э	268	20	248	148	100										156		92				
УПВ.02.03	Биология	3	дз	268	20	248	148	100						84	82		82							

						0																		
ДУП.03	Дополнительные учебные предметы		0/1/0	300	30	270	80	160	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	124	146	0	0	0
ДУП.03.01	Информационные технологии в исследовательской и проектной деятельности	6	дз	300	30	270	80	160		30										124	146			
	Промежуточная аттестация (по общеобразовательному циклу)			108		108								36	18		36	18						
	Обязательная часть циклов ОПОП (с ГИА и ПА))			2628	360	2268	257	249	174	0	0	0	0	140	332	0	292	390	0	396	718	0	0	0
	Обязательная часть циклов ОПОП (без ГИА и ПА)		**11/6/12**	**2484**	**360**	**2124**	**257**	**249**	**174**			**0**	**0**	**140**	**314**	**0**	**292**	**372**	**0**	**396**	**610**	**0**	**0**	**0**
	Итого по обязательной части ППКРС, включая раздел "Физическая культура", и вариативной части ППКРС без УП и ПП			**1080**	**360**	**720**	**257**	**289**	**174**	**0**	**0**	**0**	**0**	**104**	**206**	**0**	**40**	**156**	**0**	**72**	**142**			
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		1/2/1	176	48	128	42	86	0		0	0	0	32	32	0	0	32	0	0	32	0	0	0
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.	2	Э	44	12	32	14	18							32									
ОП.02.	Экономические и правовые основы производственной деятельности.	1	дз	44	12	32	14	18						32										
ОП.03.	Безопасность жизнедеятельности.	6	дз	44	12	32	8	24													32			
ОП.04.	Финансовая грамотность и антикоррупционное поведение в предпринимательской деятельности/ Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью/ Формирование трудовой успешности	4	з	44	12	32	6	26										32						
П.00.	**Профессиональный цикл (без ГИА и промежуточной аттестации)**		10/4/11	2308	312	1996	215	163	174		0	0	0	108	282	0	292	340	0	396	578	0	0	0

ПМ.00.	**Профессиональные модули**		10/4/11	2228	272	1956	215	163	174		0	0	0	108	282	0	292	340	0	376	558	0	0	0
	в том числе МДК			824	272	552	215	163	174		0	0	0	72	174	0	40	124	0	52	90	0	0	0
	УП, ПП			1404		1404								36	108		252	216		324	468		0	0
	в т.ч. учебная практика			540		540								36	108		36	144		72	144		0	0
	производственная практика			864		864								0	0	0	216	72	0	252	324	0	0	0
	Демонстрационный экзамен			0		0								0	0		0	0		0	0		0	0
ПА.00	**Промежуточная аттестация**			72		72									18			18			36			
	Государственная итоговая аттестация			72		72															72			
ПМ.01.	**Размножение и выращивание дрожжей**		1/1/1	74	6	68	20	12	0		0	0	0	68	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК 01.01.	Технология производства дрожжей	1	дз	38	6	32	20	12						32										
				0		0																		
УП ПМ 01.	Учебная практика	1	з	36		36								36										
ПП. ПМ 01.	Производственная практика			0		0																		
	Квалиф.экзамен	1	э																					
ПМ.02.	**Приготовление теста**		2/0/3	573	83	490	54	58	54		0	0	0	40	234	0	216	0	0	0	0	0	0	0
МДК 02.01.	Технология приготоления теста для хлебобулочных изделий.	2	Э	110	40	70	22	30	18					40	30									
МДК 02.02.	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	2	Э	139	43	96	32	28	36						96									
УП ПМ 02.	Учебная практика	2	з	108		108									108									
ПП. ПМ 02.	Производственная практика	3	з	216		216											216							
	Квалиф.экзамен	3	э																					
ПМ.03.	**Разделка теста**		2/2/1	498	50	448	34	18	36		0	0	0	0	48	0	76	180	0	144	0	0	0	0
МДК 03.01.	Технология деления теста, формование тестовых заготовок.	2	дз	72	24	48	20	10	18						48									
МДК 03.02.	Технология разделки мучных кондитерских изделий	3	дз	66	26	40	14	8	18								40							
УП ПМ 03.	Учебная практика	4	з	144		144											36	108						

ПП. ПМ 03.	Производственная практика	5	з	216		216												72		144				
	Квалиф.экзамен	5	э																						
ПМ.04.	**Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий**		2/0/3	474	62	412	50	38	36		0	0	0	0	0	0	0	160	0	180	72	0	0	0
МДК 04.01.	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных изделий и сушки сухарных изделий.	4	Э	81	27	54	22	14	18									54						
МДК 04.02.	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий.	4	Э	105	35	70	28	24	18									70						
УП ПМ 04.	Учебная практика	5	з	108		108												36		72				
ПП. ПМ 04.	Производственная практика	6	з	180		180														108	72			
	Квалиф.экзамен	6	э	0																				
ПМ.05.	**Упаковка и укладка готовой продукции**		1/1/1	156	16	140	13	19	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	140	0	0	0
МДК 05.01.	Технология упаковки и укладки готовой продукции	6	дз	48	16	32	13	19													32			
				0		0																		
УП ПМ 05.	Учебная практика	6	з	36		36															36			
ПП. ПМ 05.	Производственная практика			72		72															72			
	Квалиф.экзамен	6	э																					
ПМ.06.	**Приготовление мучных кондитерских изделий**		2/0/2	453	55	398	44	18	48		0	0	0	0	0	0	0	0	0	52	346	0	0	0
МДК 06.01.	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	6	э	165	55	110	44	18	48											52	58			
УП ПМ 06.	Учебная практика	6	з	108		108															108			
ПП. ПМ 06.	Производственная практика	6	з	180		180															180			
	Квалиф.экзамен	6	э																					
ФК.00	Физическая культура	5/6	з/дз	80	40	40		40												20	20			

	Всего		11/14/15	**5008**	**580**	**4428**	**1084**	**1444**	**174**		**0**	**0**	0	**612**	**828**	**0**	**648**	**864**	**0**	**612**	**864**	**0**	**0**	**0**
Часы на консультации и экзамены **не** заложены в рамках дисциплины и профессиональных модулей. Консультации предусмотрены 100ч. на курс обучения (из расчета 4ч. на 1 человека). Государственная итоговая аттестация 72 часа (2 недели). Форма проведения ГИА-ВКР в виде демонстрационного экзамена. Промежуточная аттестация указана с экзаменами по профессиональным модулям, но без физической культуры. По семестрам нагрузка распределена без самостоятельной работы. Количество экзаменов и зачетов указано без физической культуры. ОП.04."Финансовая грамотность и антикоррупционное поведение в предпринимательской деятельности" предусматривает для студентов с инвалидность изучение адаптационных дисциплин: "Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью", "Формирование трудовой успешности". Квалификационный экзамен по модулю проводится в рамках часов на производственную практику.						**Всего**	дисциплин и МДК							540	684	0	360	612	0	288	288	0	0	0
							учебной практики							36	108		36	144		72	144		0	0
							производственной практики							0	0		216	72		252	324		0	0
							Экзаменов) в т.ч. квалификационных)							1	4		1	3		2	4			
							Дифф.зачётов							3	2		3	3			3			
							Зачётов							1	1		1	2		2	4			
							Недель на промежуточную аттестацию							1	1		1	1			1			