

Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области



Рассмотрен на заседании Педагогического
совета

Протокол № 8 от 15.05.2020

08.06.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

19.01.04

Пекарь

код

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС

квалификация:

Пекарь , кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС

2г 10м

год начала подготовки по УП

2020

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 02.08.2013

№ 799

78	МДК*																			
80	УП.03.01	Учебная практика	5	РП	час	108			108	нед	3	час		нед						
81	УП*																			
83	ПП.03.01	Производственная практика	5	РП	час	180			180	нед	5	час		нед						
84	ПП*																			
86	ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	5																	
87		Всего часов с учетом практик				382			352											
89	ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	3		2			116	4	32	80	40	40							
91	МДК.04.01	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	5					58	2	16	40	20	20							
92	МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	5					58	2	16	40	20	20							
93	МДК*																			
95	УП.04.01	Учебная практика	6	РП	час	180			180	нед	5	час		нед						
96	УП*																			
98	ПП.04.01	Производственная практика	6	РП	час	360			360	нед	10	час		нед						
99	ПП*																			
#	ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	6																	
#		Всего часов с учетом практик				656			620											
#	ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции	2		2			46	2	12	32	16	16							
#	МДК.05.01	Технология упаковки и укладки готовой продукции	6					46	2	12	32	16	16							
#	МДК*																			
#	УП.05.01	Учебная практика	6	РП	час	72			72	нед	2	час		нед						
#	УП*																			
#	ПП.05.01	Производственная практика	6	РП	час	108			108	нед	3	час		нед						
#	ПП*																			
#	ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	6																	
#		Всего часов с учетом практик				226			212											
#	ПМ*																			
#	ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА	6					80	40		40	40								

48	6	10	32	16	10	6			281	65	28	188	94	76	18			325	77	28	220	102	118				270	36	58	176	78	98				108	20		
																		44	12		32	8	24				12	2	2	8	6	2				30	2		
																																						30	2
																		44	12		32	8	24																

48	6	10	32	16	10	6			281	65	28	188	94	76	18			281	65	28	188	94	94				210	10	56	144	72	72				46	2	
48	6	10	32	16	10	6			281	65	28	188	94	76	18			281	65	28	188	94	94				210	10	56	144	72	72				46	2	
48	6	10	32	16	10	6																																
48	6	10	32	16	10	6																																

час			72	нед	2				час			нед						час			нед						час			нед						час
-----	--	--	----	-----	---	--	--	--	-----	--	--	-----	--	--	--	--	--	-----	--	--	-----	--	--	--	--	--	-----	--	--	-----	--	--	--	--	--	-----

час			72	нед	2				час			нед						час			нед						час			нед						час
-----	--	--	----	-----	---	--	--	--	-----	--	--	-----	--	--	--	--	--	-----	--	--	-----	--	--	--	--	--	-----	--	--	-----	--	--	--	--	--	-----

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

									281	65	28	188	94	76	18			281	65	28	188	94	94															
									281	65	28	188	94	76	18																							
																		281	65	28	188	94	94															

час				нед					час			нед						час			108	нед	3				час			нед						час
-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	-----	--	--	--	--	--	-----	--	--	-----	-----	---	--	--	--	-----	--	--	-----	--	--	--	--	--	-----

час				нед					час			нед						час			144	нед	4				час			нед						час
-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	-----	--	--	--	--	--	-----	--	--	-----	-----	---	--	--	--	-----	--	--	-----	--	--	--	--	--	-----

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

																											94	6	24	64	32	32					
																											47	3	12	32	16	16					
																										47	3	12	32	16	16						

час		нед		час		нед		час		нед		час	108	нед	3		час
-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	-----	-----	---	--	-----

час		нед		час		нед		час		нед		час	180	нед	5		час
-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	-----	-----	---	--	-----

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

													116	4	32	80	40	40						
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	---	----	----	----	----	--	--	--	--	--	--

													58	2	16	40	20	20						
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	---	----	----	----	----	--	--	--	--	--	--

													58	2	16	40	20	20						
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	---	----	----	----	----	--	--	--	--	--	--

час		нед		час		нед		час		нед		час	72	нед	2		час
-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	----	-----	---	--	-----

час		нед		час		нед		час		нед		час		нед			час
-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	--	-----

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

																							46	2
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	---

																							46	2
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	---

час		нед		час		нед		час		нед		час		нед			час
-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	--	-----

час		нед		час		нед		час		нед		час		нед			час
-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	--	-----

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

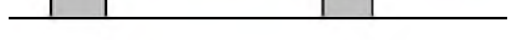
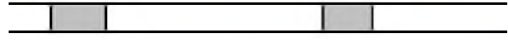
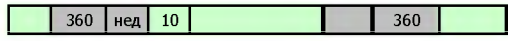
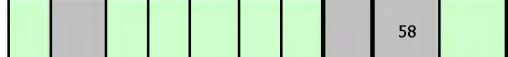
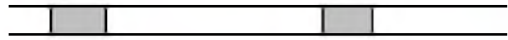
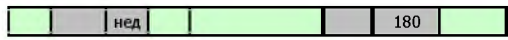
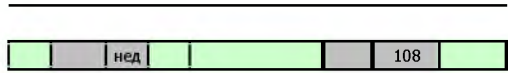
													48	24		24		24					32	16
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	----	--	----	--	----	--	--	--	--	----	----

Семестр 6												Максимальная учебная нагрузка	
3 нед													
												ЦК	
99	Консульт.	Обязательная	в том числе				Индивид. проект		167	Обяз. часть	168	Вар. часть	169
			Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия							
100			101	102	103	104	110						

36													
16	36	26	10										

16	36	26	10										

80% | 20%



	648	нед	18
	180	нед	5
	180	нед	5
		нед	

	468	нед	13
	468	нед	13
		нед	

	72	нед	2			
	72	нед	2		72	
		нед				

	16		
	16		
	16		
	16		

	108	52	56			
--	-----	----	----	--	--	--

3942	216
------	-----

32	108	52	56			
----	-----	----	----	--	--	--

3942	216
------	-----

	3		
	6		

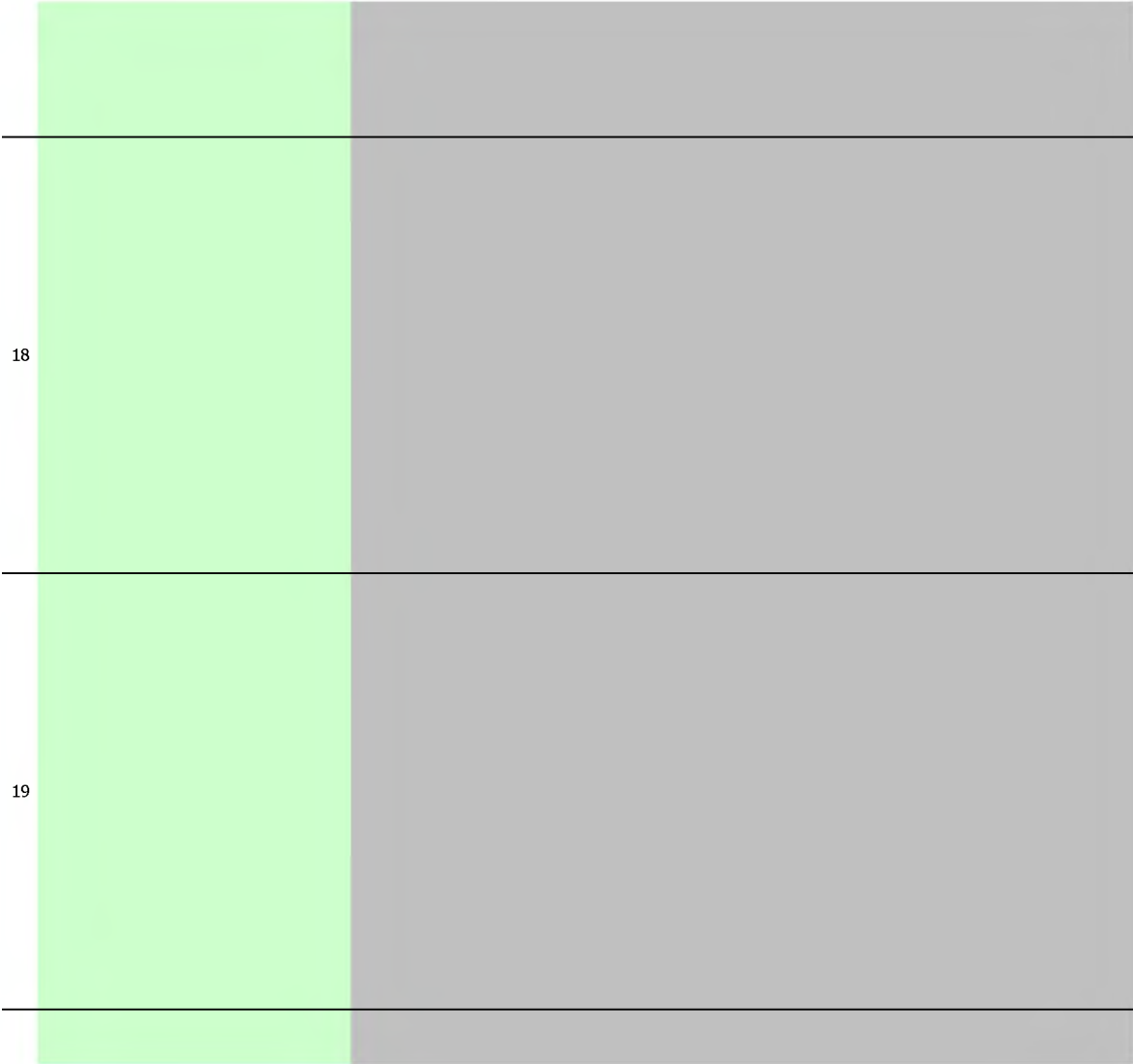
3					
4					
5					

5					
6					
7					

8					
9					

10					
11					
12					

15	
16	
17	





Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология производства дрожжей
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология деления теста, формования тестовых заготовок
МДК.03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология упаковки и укладки готовой продукции
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология производства дрожжей
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология деления теста, формования тестовых заготовок

	МДК.03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
	МДК.04.01	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
	МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Технология упаковки и укладки готовой продукции
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
	ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОК 3		Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.01.01	Технология производства дрожжей
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
	МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Технология деления теста, формования тестовых заготовок
	МДК.03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
	МДК.04.01	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
	МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Технология упаковки и укладки готовой продукции
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
	ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОК 4		Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология производства дрожжей
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология деления теста, формования тестовых заготовок
МДК.03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология упаковки и укладки готовой продукции
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика

ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология производства дрожжей
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология деления теста, формования тестовых заготовок
МДК.03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика

	МДК.04.01	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
	МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Технология упаковки и укладки готовой продукции
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
ОК 6		Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.01.01	Технология производства дрожжей
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
	МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Технология деления теста, формования тестовых заготовок
	МДК.03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
	МДК.04.01	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
	МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Технология упаковки и укладки готовой продукции
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
	ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОК 7		Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.01.01	Технология производства дрожжей
	УП.01.01	Учебная практика

ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология деления теста, формования тестовых заготовок
МДК.03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология упаковки и укладки готовой продукции
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ПК 1.1	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология производства дрожжей
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.2	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология производства дрожжей
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.3	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология производства дрожжей
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 2.1	Подготавливать и дозировать сырье.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.2	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.3	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.4	Обслуживать оборудование для приготовления теста.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности

ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 3.1	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Технология деления теста, формования тестовых заготовок
МДК.03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.2	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Технология деления теста, формования тестовых заготовок
МДК.03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.3	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Технология деления теста, формования тестовых заготовок
МДК.03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.4	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности

ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Технология деления теста, формования тестовых заготовок
МДК.03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.5	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Технология деления теста, формования тестовых заготовок
МДК.03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.6	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Технология деления теста, формования тестовых заготовок
МДК.03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.7	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Технология деления теста, формования тестовых заготовок
МДК.03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 4.1	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности

ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
МДК.04.01	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.2	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
МДК.04.01	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.3	Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
МДК.04.01	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.4	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
МДК.04.01	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.5	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности

ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
МДК.04.01	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.6	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
МДК.04.01	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 5.1	Производить отбраковку готовой продукции.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Технология упаковки и укладки готовой продукции
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.2	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Технология упаковки и укладки готовой продукции
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.3	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Технология упаковки и укладки готовой продукции

УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика

	Общие учебные дисциплины												
ОУД.01	Русский язык												
ОУД.02	Литература												
ОУД.03	Иностранный язык												
ОУД.04	Математика												
ОУД.05	История												
ОУД.06	Физическая культура												
ОУД.07	ОБЖ												
ОУД.08	Астрономия												
	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей												
ОУД.09	Информатика												
ОУД.10	Физика												
ОУД.11	Химия												
ОУД.12	Обществознание вкл.экономику и право												
ОУД.13	Биология												
ОУД.14	Родная литература												
	Дополнительные учебные дисциплины												
УД.01	Православная культура												
УД.02	Основы предпринимательства												
УД.03	История родного края												
УД.04	Основы деловой культуры												
ОП	Общепрофессиональный учебный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 3.7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3						
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 3.7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3						
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 3.7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3						
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 3.7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3						
ПМ	Профессиональные модули												
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3		
МДК.01.01	Технология производства дрожжей	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3		
УП.01.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3		

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Русского языка и литературы
2	Математики
3	Физики
4	Истории
5	Химии, биологии
6	Информатики
7	Иностранного языка
8	ОБЖ, безопасности жизнедеятельности и охраны труда
9	Кабинет технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий
10	Кабинет технологии приготовления мучных кондитерских изделий
11	Кабинет технологического оборудования хлебопекарного производства
	Лаборатории:
1	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
	Мастерские:
1	Учебная пекарня
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион
3	Стрелковый тир (любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

Пояснения	
1.1. Нормативная база реализации ППКРС ОУ	<p>Настоящий учебный план областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 02.08.2013 года, зарегистрировано в Минюсте (№ 29657 от 20.08.13 г) Нормативно-правовую основу разработки учебного плана составляют: 1. ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273. 2. Базисный учебный план (далее – БУП). 3. Устав областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»; 4. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования; утвержденное Приказом Минобрнауки РФ от 18.04.2013 № 291; 5. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010г № 189 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации обучения в общеобразовательных учреждениях СанПиН 2.4.2.2821-10»; 6. ФЗ «О воинской обязанности и военной службе от</p>
1.2. Организация учебного процесса и режим занятий	<p>Срок освоения ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, составляет: - теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 77 недель; - учебная и производственная практика – 39 недель; - промежуточная аттестация – 5 недель; - Государственная итоговая аттестация – 2 недели; - каникулы - 24 недели. Итого 147 недель. · Начало учебных занятий – 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса; продолжительность учебной недели – шестидневная; · продолжительность занятий - 45 мин. · текущий контроль знаний осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, самостоятельной работы, контрольной работы, устного опроса; · промежуточной аттестации проводится в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена. Дифференцированные зачеты, зачеты, проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплины. Экзамены вносятся в графики учебного процесса на семестр. Успеваемость обучающегося по итогам семестра, при сдаче экзамена и дифференцированного зачета, определяется оценками «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно,</p>
1.3. Общеобразовательный цикл	<p>В соответствии с Перечнем профессий СПО, профессия 19.01.04 Пекарь относится к естественнонаучному профилю. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 час.). В соответствии с п.23 приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», письмом департамента внутренней и кадровой политики Белгородской области от 28.01.2-14 года № 3-114/70 получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением обучающимися среднего общего образования в пределах ППКРС по профессии. Общеобразовательная подготовка реализуется на 1 и 2 курсах. Изучение общеобразовательных учебных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением ППКРС. Общеобразовательные учебные дисциплины делятся на базовые и профильные. Профильными дисциплинами естественнонаучного профиля являются информатика, химия, биология. На 1 курсе сдается экзамен по общеобразовательной учебной дисциплине «Русский язык» (письменно) на 2 курсе сдается экзамен по общеобразовательным учебным дисциплинам «Информатика» (письменно) и «Математика»</p>
1.4. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС).	

<p>Согласно ФГОС СПО объем обязательной части циклов ППКРС составляет 1728 часов, в том числе 1404 часа обязательных учебных занятий. На вариативную часть ППКРС выделено 216 часов, в том числе 144 часа обязательных учебных занятий. По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях и клубах. Согласно учебного плана предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Профессиональный модуль 01 «Размножение и выращивание дрожжей» включает: учебную практику (УП.01) в объеме 72 часа и производственную практику (ПП.01) в объеме 72 часа, которые проводятся во втором семестре. Профессиональный модуль 02 «Приготовление теста» включает учебную практику (УП.02) в объеме 108 часов и производственную практику (ПП.02) в объеме 144 часа, которые проводятся в четвертом семестре. Профессиональный модуль 03 «Разделка теста» включает учебную практику (УП.03) в объеме 36 часов и производственную практику (ПП.03) в объеме 108 часов, которые проводятся в четвертом семестре. Профессиональный модуль 04 «Техническая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий» включает</p>
<p>1.5. Формирование вариативной части ППКРС</p>
<p>Вариативная часть ППКРС (144 часа) распределена следующим образом: По согласованию с работодателями 144 часов вариативной части отданы на увеличение часов профессиональных модулей: · по 72 часа на увеличение часов МДК 02.01 «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий» и МДК 02.02 «Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий» в ПМ 02. «Приготовление теста».</p>
<p>1.6. Формы проведения консультаций</p>
<p>Консультации проводятся групповые, из расчета 4 часа на одного обучающегося в год. При наполняемости группы в 25 человек количество консультаций составляет 100 часов, которые распределены следующим образом: 1 курс ОУД.01 Русский язык – 12 часов(из них 4 часа предэкзаменационные) ОУД.02 Иностранный язык - 8 часов ОУД.03 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия – 10 часов ОУД.04 История – 6 часов ОУД.07 Информатика - 8 часов ОУД.08 Физика – 8 часов ОУД.09 Химия – 10 часов ОУД. 10 Обществознание (вкл. экономику и право) – 6 часов ОУД.11 Биология – 6 часов ОУД.15 Основы деловой культуры – 8 часов ОПД.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве – 8 часов МДК 01.01 Технологии производства дрожжей – 10 часов (из них 4 часа предэкзаменационные) 2 курс ОУД.02 Литература – 10 часов ОУД.03 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия – 10 часов (из них 4 часа предэкзаменационные) ОУД.04 История – 4 часа ОУД.07 Информатика – 8 часов (из них 2 часа предэкзаменационные) ОУД.08 Физика – 4 часа ОУД. 10 Обществознание (вкл. экономику и право) – 4 часа ОУД.11 Биология – 4 часа МДК 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий – 72 часов (из них 4 часа предэкзаменационные) МДК 02.02</p>
<p>1.7. Формы проведения промежуточной аттестации</p>
<p>Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена. Дифференцированные зачеты, зачеты, проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплины, профессионального модуля. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация проводится в отведенное время и составляет не более одной недели в семестр. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре). Промежуточная аттестация по междисциплинарным курсам проводится непосредственно после завершения их освоения. По дисциплинам общепрофессионального цикла формы промежуточной аттестации – З (зачет), ДЗ (дифференцированный зачет), Э (экзамен); Промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля - по МДК экзамен, по учебной и производственной практике – дифференцированный зачет. При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации по ППКРС) является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму</p>
<p>1.8. Организация дуального обучения</p>

<p>Руководствуясь постановлением Правительства Белгородской области от 18.03.2013 года № 85-пп «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов», с целью комплексного освоения обучающимися всех видов профессиональной деятельности в рамках профессии, формирования общих и профессиональных компетенций, приобретения необходимых умений и опыта практической работы в соответствии с ФГОС СПО, координации и адаптации учебно-производственной деятельности техникума к условиям производства, техникум реализует программу дуального обучения. Часы общепрофессионального и профессионального циклов, отведенные на практические и лабораторные занятия в рамках профессиональных модулей, учебную и производственную практику в количестве 1792 часа реализовывать в рамках дуального обучения на базе предприятия в реальном процессе производства.</p>		
<p>1.9.Формы проведения государственной итоговой аттестации</p>		
<p>Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже 3 разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС. На итоговую аттестацию отводится две недели с 16 по 30 июня. За полгода, до начала итоговой аттестации обучающиеся знакомятся с программой итоговой аттестации утвержденной на заседании педагогического совета. К итоговой аттестации допускаются обучающиеся успешно прошедшие промежуточную аттестацию. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.</p>		
<p>Согласовано</p>		
Генеральный директор ООО «Ваш хлеб»		
_____ С.Е.Анисимов		
" ____ " _____ 2020г.		