

Министерство образования Белгородской области

Утверждаю

Директор ОГАОУ "Белгородский техникум
промышленности и сферы услуг"
Шелудченко Александр Васильевич

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор ООО «Ваш хлеб»

Е.А.Кириллова

Протокол № от 06.06.2022

28.06.2022

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 Уг 2022

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 02.08.2013

№ 799

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Экз	Комплексный экзамен	5	[5] МДК.03.01 Технология деления теста, формования тестовых заготовок
				[5] МДК.03.02 Технология разделки мучных кондитерских изделий
2	Экз	Комплексный экзамен	5	[5] МДК.04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
				[5] МДК.04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
3				
4				

14	
15	
16	
17	

18	
19	
20	

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, формирования 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, формирования 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, формирования 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, формирования тестовых заготовок
	МДК.03.02	Технология разделения теста мучных кондитерских изделий
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
	МДК.04.01	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сахарных 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, формирования тестовых заготовок
	МДК.03.02	Технология разделения мучных кондитерских изделий
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
	МДК.04.01	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сахарных 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, формирования тестовых заготовок
	МДК.03.02	Технология разделения мучных кондитерских изделий
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
	МДК.04.01	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сахарных 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, формирования 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 сдобных 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
ФЖ.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, формирования тестовых заготовок
МДК.03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.2	Производить формирование 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, формирования 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, формирования 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, формирования 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, формирования 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 формирования 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, формирования 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