

УТВЕРЖДАЮ

Директор КОГПОАУ КТКПП

Печенкина С.С. Печенкина

«30» июня 2022 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Кировского областного государственного профессионального образовательного автономного учреждения

«Кировский технологический колледж пищевой промышленности»

по профессии среднего профессионального образования

19.01.04 «ПЕКАРЬ»

по программе базовой подготовки

квалификация: ПЕКАРЬ; КОНДИТЕР

форма обучения – очная

нормативный срок обучения – **2 года 10 мес.**

на базе основного общего образования

год начала подготовки **2022г.**

профиль получаемого профессионального образования –

естественно-научный

Приказ об утверждении ФГОС от 02.08.2013 № 799

I. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК по профессии «ПЕКАРЬ»

КУРС	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август							
	1	8	15	22	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	6	13	20	27	3	10	17	24				
нед.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
нед. 2 п-е																																																				
1	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т				
2	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т				
3	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т				

Т	Теоретическое обучение	У	Учебная практика	::	Промежуточная аттестация	-	Каникулы
---	------------------------	---	------------------	----	--------------------------	---	----------

П	Производственная практика	ГИА	Государственная итоговая аттестация	*	Неделя отсутствует
---	---------------------------	-----	-------------------------------------	---	--------------------

II. 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
I	34,5	5,5	0	0,5	0	11,5	52
II	32,5	6,5	0	2,5	0	10,5	52
III	10	6	21	2	2	2	43
Всего	77	18	21	5	2	24	147

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	27	28	29	30	31	32	33	34	35		
П.00	Профессиональный цикл	ДЗ/8Э/6Эк	2153	243	1910	352	154	5	12	156	10	10	229	385	12	14	218	10	13	252		470	18	19	299		36	36	36	36	756	1055			
ПМ.00	Профессиональные модули	ДЗ/8Э/6Эк	2153	243	1910	352	154	5	12	156	10	10	229	385	12	14	218	10	13	252		470	18	19	299		36	36	36	36	756	1055			
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей	ДЗ/Эк	66	16	50	26	6	5	0	40	0	0	0	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
МДК.01.01	Технологии производства дрожжей	ДЗ	48	16	32	26	6	5		32				32																					
УП.01	Учебная практика	ДЗ	18	0	18					18				18																					
ПП.01	Производственная практика		0	0	0																														
ПМ.02	Приготовление теста	2э/Эк	402	68	335	87	68	0	12	105	10	10	230	335	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	0/Э	158	46	112	62	50		6	63	4		49	112																					
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Э	64	22	43	25	18						4	43	43																				
УП.02	Учебная практика	ДЗ	180	0	180				6	42	6	6	138	180																					
ПП.02	Производственная практика		0	0	0																												0		
ПМ.03	Разделка теста	2э/Эк	573	61	512	90	32	0	0	0	0	0	0	0	12	14	218	6	0	78	0	296	0	0	0	0	0	36	0	0	0	216	0	216	
МДК.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок	Э	123	41	82	60	22							6	4	82						82													
МДК.03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий	Э	60	20	40	30	10								4	40						40													
УП.03	Учебная практика	ДЗ	174	0	174									6	6	96		6		78		174													
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	216	0	216																														
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	2э/Эк	447	57	390	70	44	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	13	252	0	174	0	0	0	0	0	36	0	0	216	0	216		
МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Э	123	41	82	54	28											4	4	82		82													
МДК.04.02	Технология приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	Э	48	16	32	16	16													3	32		32												
УП.04	Учебная практика	ДЗ	60	0	60															6	60		60												
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	216	0	216																														
ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции	1э/Эк	84	16	68	28	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	32		0	0	36	0	36	0	68		
МДК.05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции	Э	48	16	32	28	4																6		32										
УП.05	Учебная практика		0	0	0																													0	
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	36	0	36																														
ПМ.06	Приготовление высокоресептурных кондитерских изделий	1э/Эк	580	25	555	51	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	19	267	0	0	0	0	36	288	0	555		
МДК.06.01	Технология приготовления высокоресептурных кондитерских изделий	Э	76	25	51	51	0																	7	51										
УП.06	Учебная практика	ДЗ	216	0	216																		12	12	216										
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	288	0	288																														
ФК.00	Физическая культура	ДЗ/ДЗ	80	40	40		40															1	1	24											
	ВСЕГО	21дз1136Эк	5562	1386	4176	1980	784	36	36	612	36	36	828	1440	36	36	594	36	36	810	0	1404	36	36	576	0	36	36	36	36	792	0	1332		
Г(И)А	Государственная (итоговая) аттестация																																		2 нед.
Консультации предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на учебный год. Государственная (итоговая) аттестация - согласно графика учебного процесса групп № П11, №П12 (набор 2022 года) Выпускная квалификационная работа - выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа.			ВСЕГО	дисциплин и МДК	552	690	1242	498	672	1170	360	0	360																						
				учебной практики	60	138	198	96	138	234	216	0	216																						
				производственной практики	0	0	0	0	0	0	756	756																							
				экзаменов	0/1	3/1	3/2	2	3/0	5/0	3	0/4	3/4																						
				зачетов	2	8	10	3	2	5	3	0	6																						

Заместитель директора по УР



Жукова Е.П.