



**Учебный план**  
**государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения**  
**"Сахалинский политехнический центр №1"**  
по профессии среднего профессионального образования (программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих)  
**19.01.04. Пекарь**

Квалификация: пекарь 4 разряда; кондитер 3 разряда

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 10 месяцев на базе среднего общего образования

**1. Календарный учебный график**

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

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 IX - 5 X	6-12	13-19	20-26	27 X - 2 XI	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 XII - 4 I	5-11	12-18	19-25	26 I - 1 II	2-8	9-15	16-22	23 II - 1 III	2-8	9-15	16-22	23-29	30 III - 5 IV	6-12	13-19	20-26	27 IV - 3 V	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7							8-14
1	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	20	11	4	1	1	2
<b>Итого</b>																												<b>40</b>																			

Обозначения: Теоретическое обучение (о)    Учебная практика (у)    Производственная практика (х)    Промежуточная аттестация (:)    Государственная итоговая аттестация (III)    Каникулы (=)

**ан учебного процесса**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)		
			максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная		I курс		
					всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 сем.	2 сем.	
1	2	3	4	5	6	7	8	13	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	Э, у, о, дз, оэ	146	42	104	56	104	0	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	3, -	54	18	36	16	36	0	
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	3, -	52	16	36	16	36	0	
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	3, -	40	8	32	24	32	0	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	у, о, дз, оэ	1618	318	1300	332	0	714	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	у, о, дз, оэ	1538	278	1260	292	0	708	
<b>ПМ.01</b>	<b>Размножение и выращивание дрожжей</b>	Э(к), -	111	25	86	36	86	0	
МДК.01.01	Технологии производства дрожжей	ДЗ, -	75	25	50	36	50	0	
УП.01	Учебная практика	ДЗ, -	-	-	36	36	36	0	
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление теста</b>	Э(к), -	482	94	388	112	388	0	
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	Э*, -	173	51	122	62	122	0	
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Э*, -	129	43	86	50	86	0	
УП.02	Учебная практика	ДЗ, -	-	-	108	108	108	0	
ПП.02	Производственная практика	ДЗ, -	-	-	72	72	72	0	
<b>ПМ.03</b>	<b>Разделка теста</b>	Э(к)	381	67	314	60	0	314	
МДК.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок	Э*, -	117	39	78	30	0	78	
МДК.03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий	Э*, -	84	28	56	30	0	56	
УП.03	Учебная практика	ДЗ, -	-	-	108	108	108	0	
ПП.03	Производственная практика	ДЗ, -	-	-	72	72	72	0	
<b>ПМ.04</b>	<b>Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</b>	Э(к)	438	62	376	62	0	376	
МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Э*, -	84	28	56	30	0	56	
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	Э*, -	102	34	68	32	0	68	
УП.04	Учебная практика	ДЗ, -	-	-	108	108	108	0	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ, -	-	-	144	144	144	0	
<b>ПМ.05</b>	<b>Укладка и упаковка готовой продукции</b>	Э(к)	126	30	96	22	0	96	
МДК.05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции	ДЗ, -	90	30	60	22	0	60	
УП.05	Учебная практика	ДЗ, -	-	-	36	36	36	0	
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>	ДЗ	80	40	40	40	16	24	
<b>Всего</b>			<b>4,1/10,1/8,3</b>	<b>1764</b>	<b>360</b>	<b>1404</b>	<b>388</b>	<b>594</b>	<b>810</b>
ПА	Промежуточная аттестация						0,5 нед	0,5 нед	
ГИА	Государственная итоговая аттестация							1 нед.	
<b>Всего</b>				дисциплин и МДК	378	342			
				учебной практики	144	252			
				производств. практики	72	216			
				экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))	3	5			
				дифф. зачетов	4	6			
				зачетов	3	1			

Консультации на учебную группу в объеме 4 часа на каждого обучающегося в учебном году

Обозначения:  
э - экзамен, э(к) - экзамен квалификационный  
дз - дифференцированный зачет, з - зачет  
э\* - комплексный экзамен по всем МДК, входящим в ПМ

**4. Учебная и производственная практика**

**5. Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.**

№ п/п	Наименование	Семестр	Неделя	№ п/п	Наименование
УП.00	Учебная практика	1-2 сем.	11		<b>Кабинеты:</b>
ПП.00	Производственная практика	1-2 сем.	8	1.	Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий
	<b>Всего:</b>		19	2.	Технологии приготовления мучных кондитерских изделий
				3.	Технологического оборудования хлебопекарного производства
				4.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
					<b>Лаборатории:</b>
				1.	Микробиологии, санитарии и гигиены
					<b>Мастерские:</b>
				1.	Учебная пекарня
					<b>Спортивный комплекс:</b>
				1.	Спортивный зал
				2.	Спортивная площадка с элементами полосы препятствий
				3.	Место для стрельбы
					<b>Залы:</b>
				1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
				2.	Актный зал

**6. Пояснения к учебному плану**

- Учебный план разработан в соответствии с Федеральным базисным учебным планом образовательных учреждений, утвержденным приказом Минобразования России от 09.03.2004 г. №1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» и Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих) по профессии 260103.01 (19.01.04) Пекарь, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.04.2015 г. № 799, зарегистрированным в Министерстве юстиции России 20.08.2013 г. №29657, Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291, Перечнем профессий СПО, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, приказом министерства образования и науки РФ №390 от 09.04.2015 г. "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования".
- Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание - в соответствии с графиком учебного процесса.
- Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.
- Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.
- При распределении обязательной нагрузки по курсам и семестрам объем времени (144 часа), отведенный на вариативную часть учебных циклов ППКРС, использован для введения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, а также для расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части и распределен следующим образом: добавлены часы на изучение междисциплинарных курсов и общепрофессиональных учебных дисциплин - в МДК.01.01-10 час., в МДК.02.01 -7час., в МДК.02.02 -20час., в МДК.03.01-17 час., в МДК.03.02 -20час., в МДК.04.01- 20 час., в МДК.04.02 -32час., в МДК.05.01.- 10 час., в ОП.01. -4час., в ОП. 02 - 4 час.  
Учебная группа может разделяться на подгруппы при проведении лабораторных работ и практических занятий по дисциплинам общепрофессионального учебного цикла и междисциплинарным курсам (основание: Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утв. приказом Минобрнауки РФ от 14.06.2013 г., №464, раздел II, п.29)
- Объем часов по дисциплине «Физическая культура» реализуется как за счет часов, указанных в учебном плане, так и за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях.
- По завершении изучения междисциплинарных курсов предусмотрены комплексные экзамены по всем МДК, входящим в профессиональный модуль - экзамен по МДК 02.01, МДК 02.02, по МДК 03.01, МДК 03.02 и по МДК.04.01, МДК 04.02.  
По освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения проводится экзамен (квалификационный), по итогам проверки которого выносится решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». Экзамен (квалификационный) проводится за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию или производственную практику.
- Контрольные работы, зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплины и междисциплинарного курса.
- Консультации предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на учебный год. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные.
- Изучение модулей рассредоточено по семестрам, освоение модулей происходит последовательно: в первом семестре изучаются ПМ.01, ПМ.02 ( МДК, УП и ПП) ; во втором семестре - ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05. Для проведения экзаменов (квалификационных) по указанным модулям обучающихся отзывают в учебное заведение по мере освоения профессиональных модулей.
- Учебная практика проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено или концентрировано по семестрам. Время, отведенное на учебную практику, распределено по семестрам следующим образом:  
УП.01 1 семестр: 36 час. – 1-2 нед. – 1 раз в нед., 3-4 нед. – 2 раза в нед.  
УП.02 1 семестр: 108 час. – 5 - 8 нед. -1 раза в нед., 9-15 нед. – 2 раза в нед.  
УП.03 2 семестр: 108 час. – 2-7 нед. – 3 раза в нед.  
УП.04 2 семестр: 108 час. – 10-12 нед. – 2 раза в нед., 13-16 нед. – 3 раза в нед.  
УП.05 2 семестр: 36 час. – 21-23 нед. – 2 раза в нед.
- Производственная практика проводится концентрировано и распределена следующим образом:  
ПП.02 1 семестр: 72 час. – 15 нед. – 1 раз в нед., 16 – 6 раз в нед., 17 нед. – 5 раз в нед.  
ПП.03 2 семестр: 72 час. – 8 нед. – 5 раз в нед., 9 нед. - 6 раз в нед., 10 нед. – 1 раз в нед.  
ПП.04 2 семестр: 144 час. – 17-20 нед. - 6 раз в нед.
- Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Государственный экзамен вводится по усмотрению ГБПОУ СахПЦ№1.