

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области

«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО

«ПТ им. О.В.Терёшкина»

«15» августа 2022 года

Введен приказом №082/ОД

от «15» августа 2022 года

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

среднего профессионального образования

ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина»

по специальности среднего профессионального образования

19.01.04 Пекарь

Квалификация:

пекарь,

кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ППССЗ

2 года 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:

естественнонаучный

Курсы дисциплами		Учебная Производстве		ная практика	Промежуто чная	нная	Каникулы	Всего (по	_	
		междисциплинар ным курсам	практика	по профилю специальности	преддиплом ная	аттестация	(итоговая) аттестация		курсам)	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
	I курс	34	6	0	0	1	0	11	52	
	II курс	28	11	0	0	2	0	11	52	
	III курс	15	6	16	0	2	2	2	43	
	Всего	77	23	16	0	5	2	24	147	

1 20.00 Общеобразователь. 1 0.00 Общеобразователь общеот учество образователь общеот учество образователь общеот учество образователь образователь общеот учество образователь общеот образователь образовательны образователь образовательны образ	оцесса		Vuotinaa																	
Порессиональны права			Vuefueg																	
Померания правития производственная профессиональных пределятиля притов притования профессиональных пределятиля притов профессиональных пределятиля притов профессиональных пределятиля пр		_ '	э ченая	нагрузка	обучают	цихся		Pa	спред	еление	обязат	ельно	й (ауди	торной) нагр	узки по	курса	ам и се	местр	ам
профессиональны прав		# # # # # # # # # # # # # # # # # # #		EL 0		ательн														
Померания правития производственная профессиональных пределятиля притов притования профессиональных пределятиля притов профессиональных пределятиля притов профессиональных пределятиля пр		аттеста цин		Самостоятельная учебная работа	аудите	рная в	_		11	курс			2 к	рс				3 курс		-
1	ие циклов, дисциплин,			чебна			курсовых работ (проектов)		ятий		ятий		ятий		ятий		ятий		ятий	курсовых работ (проектов)
О.00 Обисобразователь. О.01 Обязатальные уческий заям (баз.) ОУД.03 Литература(баз.) ОУД.04 Родной (русский) я ОУД.05 Информатика (от.) ОУД.06 Информатика (от.) ОУД.06 Информатика (от.) ОУД.06 Информатика (баз.) ОУД.07 Информатика (баз.) ОУД.08 Биология(ут.) ОУД.09 Астрономия (баз.) ОУД.10 ОБИСОВ. ОУД.11 Физическая культу ОУД.12 ОБЖ(баз.) ОУД.11 Физическая культу ОУД.12 ОБЖ(баз.) ООУД.13 Человек и обществе ОУД.14 География ОУД.14 География ОУД.15 Основы проектной ОУД.16 Основы предприни ОУД.16 Основы предприни ОУД.17 Темпологии грудоу ООО. ОТ.100 Общепрофессиона. Писиналины ОП.01 Пемпологии грудоу ООО. ОТ.100 Общепрофессиона. Писиналины ОП.02 Закономические и тремические от и тремические основы миробпо- Питены а пищевом ОП.02 Закономические и тремические от и тремические основном предприни ОП.03 Безопасность жизи ВЧ.00 Вариатиния части. Темпология пригот мучных кондатира работ информация пратира. ПИ.00 Профессиональны протовы продоли притоговы продоли притоговы продоли притогов продоли при	практик	ежуточн ой	<u> </u>	ная у	_	аб. и практ. занятий	т (прс	семестр	. и практ. занятий	семестр	. и практ. занятий	семестр	и практ. занятий	естр	. и практ. занятий	семестр	. и практ. занятий	д семестр	и практ. занягий	T (iipc
О.00 Обисобразователь. О.01 Обязательные уческий заям (баз.) ОУД.02 Родной (русский) я ОУД.03 Литература(баз.) ОУД.04 Информатика (от.) ОУД.05 Информатика (от.) ОУД.05 Информатика (от.) ОУД.05 Информатика (баз.) ОУД.06 Информатика (баз.) ОУД.07 Информатика (баз.) ОУД.09 Астрономия (баз.) ОУД.09 Астрономия (баз.) ОУД.11 Физическая культу ОУД.12 ОБЖ(баз.) ОУД.11 Физическая культу ОУД.13 Челове и обществе ОУД.14 География ОУД.14 География ОУД.15 Основы предприни ОУД.16 Основы предприни ОУД.17 Темпологии грудоу ОУД.16 Основы предприни ООД.17 Темпологии грудоу ООД.18 Основы предприни ООД.19 Общепрофессиона. Инфилимана ОП.02 Общепрофессиона. Инфилимана ОП.03 Беопасность жизи ВЧ.00 Вариативия часть. Темпическое оснан организация рабоч ВЧ.01 Профессиональны ПМ.00 Профессиональны ПМ.01 Прифессиональны ПМ.01 Профессиональны ПМ.02 Профессиональны ПМ.03 Разселка теста МДК. 02.01 Кампольна и предприни ОДКК. 02.01 Кампольна и предприни ОДКК. 03.02 Кампольна и предприни ОДКК. 04.01 Кампольна и предосменная ПМ.05 Производственная ПМ.05 Производственная ОДКК. 04.01 Кампольна и практика ПП.04 Производственная ПМ.05 Производственная ОДКК. 04.01 Кампольна и практика ПП.06 Производственная ОДКК. 04.01 Кампольна и практика ПП.07 Производственная ПМ.08 Производственная ОДК. 04 Общемеская культ ОТОКОВНЕННЯЯ ПРОДУМИИ ОТОКОВНЕННЯЯ ПОТОКОВНЕННЯЯ ПО		проме	2H2	ятель	Ē	1KT. 38	pa60	1 cex	и пра	2 cen	и пра	3 ce »	ипра	4 семестр	и пра	5 cen	ипра	e cen	ипра	pago:
О.00 Обисобразователь. О.01 Обязательные уческий заям (баз.) ОУД.02 Родной (русский) я ОУД.03 Литература(баз.) ОУД.04 Информатика (от.) ОУД.05 Информатика (от.) ОУД.05 Информатика (от.) ОУД.05 Информатика (баз.) ОУД.06 Информатика (баз.) ОУД.07 Информатика (баз.) ОУД.09 Астрономия (баз.) ОУД.09 Астрономия (баз.) ОУД.11 Физическая культу ОУД.12 ОБЖ(баз.) ОУД.11 Физическая культу ОУД.13 Челове и обществе ОУД.14 География ОУД.14 География ОУД.15 Основы предприни ОУД.16 Основы предприни ОУД.17 Темпологии грудоу ОУД.16 Основы предприни ООД.17 Темпологии грудоу ООД.18 Основы предприни ООД.19 Общепрофессиона. Инфилимана ОП.02 Общепрофессиона. Инфилимана ОП.03 Беопасность жизи ВЧ.00 Вариативия часть. Темпическое оснан организация рабоч ВЧ.01 Профессиональны ПМ.00 Профессиональны ПМ.01 Прифессиональны ПМ.01 Профессиональны ПМ.02 Профессиональны ПМ.03 Разселка теста МДК. 02.01 Кампольна и предприни ОДКК. 02.01 Кампольна и предприни ОДКК. 03.02 Кампольна и предприни ОДКК. 04.01 Кампольна и предосменная ПМ.05 Производственная ПМ.05 Производственная ОДКК. 04.01 Кампольна и практика ПП.04 Производственная ПМ.05 Производственная ОДКК. 04.01 Кампольна и практика ПП.06 Производственная ОДКК. 04.01 Кампольна и практика ПП.07 Производственная ПМ.08 Производственная ОДК. 04 Общемеская культ ОТОКОВНЕННЯЯ ПРОДУМИИ ОТОКОВНЕННЯЯ ПОТОКОВНЕННЯЯ ПО		Формы 1	Максимальная	мосто	Всего занятий	и при	COBELY		лаб.		лаб.		лаб.		лаб.		лаб.		лаб.	COBBI
О.00 Обисобразователь. О.01 Обязательные уческий заям (баз.) ОУД.02 Родной (русский) я ОУД.03 Литература(баз.) ОУД.04 Информатика (от.) ОУД.05 Информатика (от.) ОУД.05 Информатика (от.) ОУД.05 Информатика (баз.) ОУД.06 Информатика (баз.) ОУД.07 Информатика (баз.) ОУД.09 Астрономия (баз.) ОУД.09 Астрономия (баз.) ОУД.11 Физическая культу ОУД.12 ОБЖ(баз.) ОУД.11 Физическая культу ОУД.13 Челове и обществе ОУД.14 География ОУД.14 География ОУД.15 Основы предприни ОУД.16 Основы предприни ОУД.17 Темпологии грудоу ОУД.16 Основы предприни ООД.17 Темпологии грудоу ООД.18 Основы предприни ООД.19 Общепрофессиона. Инфилимана ОП.02 Общепрофессиона. Инфилимана ОП.03 Беопасность жизи ВЧ.00 Вариативия часть. Темпическое оснан организация рабоч ВЧ.01 Профессиональны ПМ.00 Профессиональны ПМ.01 Прифессиональны ПМ.01 Профессиональны ПМ.02 Профессиональны ПМ.03 Разселка теста МДК. 02.01 Кампольна и предприни ОДКК. 02.01 Кампольна и предприни ОДКК. 03.02 Кампольна и предприни ОДКК. 04.01 Кампольна и предосменная ПМ.05 Производственная ПМ.05 Производственная ОДКК. 04.01 Кампольна и практика ПП.04 Производственная ПМ.05 Производственная ОДКК. 04.01 Кампольна и практика ПП.06 Производственная ОДКК. 04.01 Кампольна и практика ПП.07 Производственная ПМ.08 Производственная ОДК. 04 Общемеская культ ОТОКОВНЕННЯЯ ПРОДУМИИ ОТОКОВНЕННЯЯ ПОТОКОВНЕННЯЯ ПО		-		Ča 5		14		9				42				40	- 10			_
ОУД.01 Русский язык (баз. ОУД.02 Родной (русский) я ОУД.02 Родной (русский) я ОУД.03 ОУД.03 Информатика (баз. ОУД.05 Информатика (баз. ОУД.05 Информатика (баз. ОУД.06 Информатика (баз. ОУД.07 Химия (уг.) ОУД.06 Выология(уг.) ОУД.07 ОУД.08 Выология(уг.) ОУД.07 ОУД.08 Выология(уг.) ОУД.07 ОУД.08 Выология(уг.) ОУД.01 ОКС (баз.) ОУД.11 Физическая культу ОУД.12 ОБЖ (баз.) ОУД.11 Физическая культу ОУД.12 ОБЖ (баз.) ОУД.11 Пелическая культу ОУД.12 ОБЖ (баз.) ОУД.13 Человек и обществ ОУД.14 Гелогория предприни ОУД.15 Пелихология общен ОУД.15 Пелихология общен ОУД.15 Пелихология орден ООД.11 Телихология предприни ОУД.16 Основы предприни ООД.16 Общепрофессиона Лицинилины Общепрофессиона В Общепр		3 63/11Д3/6Э	3078	1026	2052	7 1261	*	467	10 316	11 505	12 334	13 410	14 287	15 381	16 254	18 233	19 34	20 56	21 36	*
ОУД.02 Родной (русский) в ОУД.03 Литературабова.) ОУД.04 Митематика (угл) ОУД.05 Информатика (баз. ОУД.06 Информатика (баз. ОУД.06 Информатика (баз. ОУД.06 Информатика (баз. ОУД.07 Информатика (баз. ОУД.07 Информатика (баз.) ОУД.09 Астрономия (баз.) ОУД.11 Фитомисская культу ОУД.12 ОБЖ (баз.) ОУД.11 Фитомисская культу ОУД.12 ОБЖ (баз.) ОУД.11 Теография ОУД.13 Человек и обществ ОУД.13 Человек и обществ ОУД.14 География ОУД.14 География ОУД.15 Основы предприни ОУД.16 Основы предприни ОУД.17 Темпологии грудор ОТД.15 Псимология общен общего ОУД.16 Основы предприни ООД.17 Темпологии грудор ОТД.15 Псимология общен общего ОТД.15 Псимология информатика и предоставляющий профессионал инфинисские и производственной организация рабоч работников индуст в Вч.02 Респовативной профессиональны при ОТД.15 Проговодственная при ОТД.15 Проговодствен	ие учебные предметы	53/6Д3/5Э /-/-/Э	2228 171	742 57	1486 114	1004	*	380	268 21	420	274 26	356	257 17	330 19	205 17	*	*	*	*	*
	кий) язык (баз.)	/-/-/3	58	19	39	23	*	*	*	*	*	17	11	22	12	*	*	*	*	*
ОУД.05 Информатика (баз. ОУД.06 Иностранный язык. ОУД.07 Астрономия (баз.) ОУД.09 Астрономия (баз.) ОУД.10 История (баз.) ОУД.11 Отория (баз.) ОУД.13 Человек и обществ ОУД.13 Человек и обществ ОУД.14 География ОУД.14 География ОУД.16 Основы предприни ОУД.17 Темпологии прудор ОТОРИЯ (баз.) ОТОРИ		/-/-/ДЗ /-/-/Э	198 351	66 117	132 234	103 138	*	34 51	27 35	44 66	30 40	34 51	30 35	20 66	16 28	*	*	*	*	*
ОУД.07 Кимия (уг.а) ОУД.08 Биология(уг.а) ОУД.08 Биология(уг.а) ОУД.09 Астрономия (баз.) ОУД.11 Физическая культу ОУД.12 ОБЖ(баз.) ОУД.11 Физическая культу ОУД.12 ОБЖ(баз.) ОУД.13 Человае и обществ ОУД.13 Человае и обществ ОУД.14 География ОУД.15 Пенувология общен ОУД.15 Пенувология общен ОУД.16 Основа предприни ОУД.17 Темпология предприни ОУД.16 Основа предприни ОУД.16 Основа предприни ОУД.16 Основа инференсиона Общепрофессиона Общепрофессиона Общепрофессиона Общепрофессиона Общепрофессиона В филора Общепрофессиона В филора В	1 (баз.)	/-/-/ - /	162	54	108	92	*	34	30	44	32	30	30	*	*	*	*	*	*	*
ОУД,09 Астрономия (баз.) ОУД,10 Метория (баз.) ОУД,11 Метория (баз.) ОУД,11 Отичнеская культу ОУД,12 Обж(баз.) ОУД,12 Обж(баз.) ОУД,12 Основы проектной ОУД,13 География ОУД,14 География ОУД,15 Пеихология общент ОУД,15 Пеихология общент ОУД,16 Основы предприни ОУД,17 Технологии трудоу Обиспрофессиона. Ансилинны ОП,00 Обиспрофессиона. Ансилинны ОП,01 Основы микробног Титены в пишены в пиш	язык (баз.)	/3/-/Д3 /-/-/Э	256 176	85 59	171 117	169 24	*	51 34	49 8	44 44	44 8	34 39	34 8	*	*	*	*	*	*	*
ОУД.10 История (баз.) ОУД.11 Физическая культу ОУД.12 ОСИОВЫ проектной ОУД.13 Человек и обществ ОУД.13 Человек и обществ ОУД.14 География ОУД.15 Психология общем ОУД.16 ОСИОВЫ предктиви ОУД.16 ОСИОВЫ предктиви ОУД.16 ОСИОВЫ предктиви ОУД.16 ОСИОВЫ предктиви ОУД.17 Технология притов ОП.00 Общепрофессиона. Общепрофессиона. Общепрофессиона. Общепрофессиона. Общепрофессиона. Общепрофессиона. Общепрофессиона. В притичены в пищевов и производственной. ОП.01 Технология и притов. ОТ.02 Экономические и г производственной. ОТ.03 Везопасность жизи В ч.00 Вариативная часть В ч.01 Технология притов. ОТ.03 Респользаны и профессиональный прифессиональный прифессиональный профессиональный прифессиональный притов. ОТ.04 Притоговление тес. ОТ.05 Чебная практика ПП.02 Производственная притов. ОТ.05 Чебная практика ПП.03 Учебная практика ПП.04 Производственная притовые и сущки сумарных утлемной притовые и сущки сумарных утлемной притовые и сущки сумарных утлемной продуктии и производственная практика ПП.04 Чебная практика ПП.05 Производственная практика ПП.04 Чебная практика ПП.04 Чебная практика ПП.04 Чебная практика ПП.05 Чебная практика ПП.06 Производственная практика ПП.07 Чебная практика ПП.07 Чебная практика ПП.08 Производственная практика ПП.09 Чебная практика ПП.09 Ч		E\-\-\-\	176 60	59 20	117 40	26 20	*	* 40	* 20	44	10	34	8	39	8	*	* *	*	*	*
ОУД.12 ОБЖ(бах.) ООД. Дополнительные дорожнения обществ ОУД.14 География ОУД.14 География ОУД.15 Пеихология обществ ОУД.15 Пеихология обществ ОУД.15 Пеихология обществ ОУД.16 Обивепрофессионы Обиепрофессионы Обиепрофессио)	-/-/ДЗ -/-/ДЗ	256	85	171	117	*	51	30	46	40	32	30	42	17	*	*	*	*	*
О.02 О.02 О.03 О.04 О.05 О.05 О.05 О.05 О.05 О.05 О.05 О.05	ультура (баз.)	3/3/3/Д3 -/-/Д3	256 108	85 36	171 72	168 43	*	*	48 *	44 *	44 *	34 34	34 20	42 38	42 23	*	*	*	*	*
ОУД.12 Основы проектной ОУД.13 Человен и общеен ОУД.14 География ОУД.14 География ОУД.14 География ОУД.14 География ОУД.15 Психология общен ОУД.16 Основы предприни ОУД.16 Основы предприни ОУД.17 Темпология предприни Общепрофессиона Общепрофессиона Общепрофессиона Общепрофессиона Общепрофессиона Общепрофессиона ВЧ.01 Основы микробию. От 10.03 Беоговскоется и производственной ОТО.103 Беоговскоется и преизводственной ОТО.103 Беоговскоется жизи ВВЧ.00 Вариативным части Организация рабоч Основы калькулящи ПМ.00 Профессиональный ПМ.00 Профессиональный ПМ.00 Профессиональный ПМ.00 Профессиональный ПМ.00 Профессиональный ПМ.00 Профессиональный ПМ.01 Производственная ПМ.03 Ображования тесто Ображования Ображования Тесто Ображования Ображования Тесто Ображования Тест	зные учебные	13/5Д3/1Э	850	284	566	257	*	87	48	85	60	54	30	51	49	233	34	56	36	*
ОУД.14 География ОУД.15 Пензология общени ОУД.15 Основы предприни ОУД.16 Основы предприни ОУД.17 Технология трудоу ОП.00 Общепрофессиона Лисциплины ОП.01 Общепрофессиона Лисциплины ОП.01 Основы микробно ОП.01 Основы микробно ОП.01 Основы микробно ОП.01 Основы микробно ОП.02 Экономические и тринены в пищевом ВЧ.03 Вариативная части ВЧ.03 Рисование и ленка ПИ.02 Прифессиональны ПМ.03 Профессиональны ПМ.01 Профессиональны ПМ.02 Приотовление те МДК. 02.07 Компольти пригот МДК. 02.07 Компольти пригот МДК. 03.07 Компольти пригот МДК. 04.01 Компольти пригот МДК. 04.01 Компольти пригот МДК. 04.01 Компольти пригот МДК. 04.02 Сомпольти пригот МДК. 04.03 Компольти пригот МДК. 04.01 Компольти пригот МДК. 04.01 Компольти пригот МДК. 04.01 Компольти пригот МДК. 04.02 Компольти пригот МДК. 04.03 Компольти пригот МДК. 04.01 Компольти пригот МДК. 04.01 Компольти пригот МДК. 04.01 Компольти пригот МДК. 04.02 Компольти пригот МДК. 04.03 Компольти пригот МДК. 04.03 Компольти пригот МДК. 04.01 Компольти пригот МДК. 04.01 Компольти пригот МДК. 04.02 Компольти пригот МДК. 04.03 Компольти пригот МДК. 04.03 Компольти пригот МДК. 04.03 Компольти пригот МДК. 04.01 Компольти пригот МДК. 04.02 Компольти пригот МДК. 04.03 Компольти пригот МДК. 04.03 Компольти пригот МДК. 04.03 Компольти пригот МДК. 04.01 Компольти пригот МДК. 04.01 Компольти пригот МДК. 04.01 Компольти пригот МДК. 04.01 Компольти пригот МДК. 04.02 Компольти пригот МДК. 04.03 Компольти пригот МДК. 04.01 Компольти пригот МДК. 04.01 Компольти пригот МДК. 04.01 Компольти пригот МДК. 04.02 Компольти пригот МДК. 04.03 Компольти пригот МДК. 04.03 Компольти пригот МДК. 04.04 Компольти пригот МДК. 04.05 Компольти пригот МДК. 04.05 Компольти пригот МДК. 04.05 Компольти пригот МДК. 04.00 Компольти пригот МДК. 04.01 Компольти пригот МДК.		ДЗ	51	17	34	18	*	34	18	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ОУД.15 ОУД.15 ОУД.16 ООНОВЬ предпривим ОУД.17 Темкологии прудоу ОН.00 ОП.00 Общепрофессиона Общепофессиона Общепофессиона Общепрофессиона Общ	дество	Д3 Д3	256 108	85 36	171 72	119 50	*	53	30 *	49 36	35 25	18 36	5 25	*	49 *	*	*	*	*	*
ОУД.17 Технологии трудоу ОП.00 Общепрофессиона. ОП.01 Общепрофессиона. В В Общеп		Д3	54 108	18 36	36 72	24 20	*	*	*	*	*	*	*	*	*	36 52	24 10	* 20	* 10	*
Оп.00 Варативнам часты ВЧ.00 Варативнам часты ВЧ.00 Основы микровное Варативнам часты Поп.00 Поп.00 Варативнам часты ВЧ.00 Основы калькулящ рабочников индуст ВЧ.03 Основы калькулящ рабочников индуст ВЧ.03 Просесновальны ПМ.00 Профессновальны ПМ.01 Профессновальны ПМ.02 Основы калькулящ рабочников индуст ВЧ.03 Просовие и лепка ПМ.04 Профессновальны ПМ.05 При отовление ПМ.05 Основная пригот мучных кондитерсы Уч.ебная практика ПП.03 Производственная ПМ.04 Отделья поверхное изделяй ПМ.04 Отделья поверхное изделяй Отделья поверхное изделяй Учебная практика ПП.04 Производственная ПМ.04 Отделья поверхное изделяй Учебная практика ПП.04 Производственная ПМ.05 Отделья поверхное изделяй УЧ.04 Отделья практика ПП.04 Производственная Гемпология пригот выпостив пригот выпости пригот выпости пригот потовой продукции УЧ.04 Облебная практика ПП.05 Отвемская кудьт Отковой продукции Учебная практика ПП.05 Оключенная практика ПП.05 Оключения продукции Отковой продененная Отковой продукции Отковой продукции Отковой продукции Отковой продукции Отковой продукции Отковой продукции Отковой про	-	3	108 54	18	36	26	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	36	26	*
Оп.00 Варативнам часты ВЧ.00 Варативнам часты ВЧ.00 Основы микровное Варативнам часты Поп.00 Поп.00 Варативнам часты ВЧ.00 Основы калькулящ рабочников индуст ВЧ.03 Основы калькулящ рабочников индуст ВЧ.03 Просесновальны ПМ.00 Профессновальны ПМ.01 Профессновальны ПМ.02 Основы калькулящ рабочников индуст ВЧ.03 Просовие и лепка ПМ.04 Профессновальны ПМ.05 При отовление ПМ.05 Основная пригот мучных кондитерсы Уч.ебная практика ПП.03 Производственная ПМ.04 Отделья поверхное изделяй ПМ.04 Отделья поверхное изделяй Отделья поверхное изделяй Учебная практика ПП.04 Производственная ПМ.04 Отделья поверхное изделяй Учебная практика ПП.04 Производственная ПМ.05 Отделья поверхное изделяй УЧ.04 Отделья практика ПП.04 Производственная Гемпология пригот выпостив пригот выпости пригот выпости пригот потовой продукции УЧ.04 Облебная практика ПП.05 Отвемская кудьт Отковой продукции Учебная практика ПП.05 Оключенная практика ПП.05 Оключения продукции Отковой продененная Отковой продукции Отковой продукции Отковой продукции Отковой продукции Отковой продукции Отковой продукции Отковой про	Резерв Инд.проект	ДЗ	217	72	145	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	145	*	0	*	*
ОП.00 ОП.01 ОП.02 ОП.02 ОП.03 ОП.03 ОП.03 ОП.03 ОП.03 ОП.03 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.05 ОП.06 ОП.06 ОП.06 ОП.07	сиональный цикл	13/122Д3/6Э/4Э(к)	350	110	240	145	*	87	48	55	27	*	*	34	30	64	40	*	*	*
Оп.01 Оп.02 Оп.03 Оп.03 Оп.03 Оп.03 Везопасность жизы выраменный деровномуческие и г производственный деровному дер		3Д3	134	38	96	61	*	32	21	*	*	*	*	*	*	64	40	*	*	*
ОП.02 производственной. ОП.03 Безопасность живи ВЧ.00 Вариативная часть ВЧ.01 Основы кадьжулящь рабочников индуст ВЧ.01 Профессиональный пимо профессиональный пимо профессиональный пимо профессиональный пимо профессиональный пимо профессиональный пимо приотожной притотожной продукции МДК 04.02 притожной притотожной притотожной притотожной притотожной продукции МДК 04.01 Производственная практика пимо учесная	обиологии, санитарии и цевом производстве	дз	48	16	32	21	*	32	21	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ВЧ.00 Вариативная часть ВЧ.01 Темническое оснава ВЧ.01 Основы калькулящ рабочимов индуст ВЧ.03 Рисование и лепка ПМ.01 Профессиональны ПМ.02 Прифессиональны ПМ.02 Прифессиональны ПМ.03 Прифессиональны ПМ.03 Притоговление те емология пригото мучных кондитеры ПП.02 Производственная ПП.03 Разделка теста МДК. 03.01 Производственная ПП.03 Разделка теста МДК. 03.02 Темнология разделя ПП.03 Производственная ПП.03 Производственная ПП.03 Производственная ПП.04 Производственная ПП.04 Темнология разделя МДК. 04.01 хебана практика ПП.04 Производственная ПМ.04 Оставки мучных кондитерых изделен МДК. 04.01 хебана практика ПП.04 Производственная ПП.05 Чебная практика ПП.06 Производственная ПМ.07 Темнология пригот пемнология пригот пемнол	ие и правовые основы нной деятельности	-/ДЗ	44	12	32	19	*	*	*	*	*	*	*	*	*	32	19	*	*	*
ВЧ.01 Темпическое оснава организация рабоч марко в в в в в в в в в в в в в в в в в в в	жизнедеятельности	дз	42	10	32	21	*	*	*	*	*	*	*	*	*	32	21	*	*	*
вчого развительный работников индуст в 11.00 профессиональный пмо противодется притого противодется притого противодется противодется и противодется и противодется изделя противодется и противод продукции упто учебная практика противод продукции учто общенных полуф и производется и учасовая практика продукции утго общения продукции учто общения противод продукции учто общения противод продукции и производется и противод продукции и производется и при производется и производ		13/29 Э	216 83	72 28	144 55	84 27	*	55 55	27	55 *	27	*	*	34	30	*	*	*	*	*
вчол работников индуст вчольным профессиональным пило профессиональным пило пило профессиональным профессиональным пило пило профессиональным пило пило пило пило пило пило пило пило									27											
П.00 Профессиональный	ндустрии питания	Э	82	27	55	27	*	*	*	55	27	*	*	*	*	*	*	*	*	*
INLO0 Профессиональны INLO0 Приготовление тес MДК 02.01 клебобудочных пригот мучных кондитере! УП.02 Учебная практика III.02 Производственная III.03 Производственная III.04 Производственная III.05 Производственная III.05 Производственная III.06 Производственная III.07 Производственная III.08 Производственная III.09 Производственная III.00 Производственная III.00 Производственная III.00 Производственная III.00 Производственная III.00 Производственная III.00 Производственная III.01 Производственная III.02 Производственная III.03 Производственная III.04 Производственная III.05 Производственная III.06 Производственная III.07 Производственная III.08 Производственная III.09 Производственная III.00 Производственная III.01 Производственная III.02 Производственная III.03 Производственная III.04 Производственная III.05 Производственная III.06 Производственная III.07 Производственная III.07 Производственная III.08 Производственная III.09 Производственная III.09 Производственная III.00 Производственная III.0		3 13/122Д3/6Э/4Э(κ)	51 2054	17 220	34 1844	30 340	*	40	28	286	* 56	184	*	34 395	30 100	277	88	* 662	40	*
МДК 02.01 Технология пригот хособобудочных изд. 1 Технология пригот мучных кондитерси учебная практика пін.03 Разделька теста Истополіти учебная практика пін.03 Раздельки задел учебная практика пін.03 Ручебная практика пін.03 Гехнология раздель пін.03 Гехнология раздель пін.03 Гехнология раздель пін.03 Гехнология раздель пін.04 Гехнология пригот мучебная практика пін.04 Гехнология пригот мучебная практика пін.04 Гін.04 Гехнология пригот мучебная практика пін.05 Гехнология пригот мучебная практика пін.05 Гехнология пригот пін.05 Гехнология практика пін.05 Гехнология пін.05 Гехнолог	льные модули	9Д3/6Э/4Э(к) 2Д3/2Э/Э(к)	2054 561	220 55	1844 506	340 84	*	40 40	28 28	286 286	56 56	184	28	395	100	277	88 *	662 180	40 *	*
МДК 02.02 Темкология приготы мучных кондитерен углод учебная практика прилоты	риготовления теста для	Э	60	20	40	28	*	40	28	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
утного учебная практика пилом противодственная пилом	ых изделии риготовления теста для	Э	105	35	70	56	*	*	*	70	56	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ПП.02 Производственная ПМ.03 Разделка теста МДК 03.01 формования тесто МДК 03.02 Темпология разделя УП.03 Учебная практика ПП.03 Производственная ПМ.04 отделка поверхное миденная практика ПМ.04 отделка поверхное миденная практика МДК 04.01 хлебобулочных, базыпеченных полуф отделка поверхное миденняя практика ПП.04 Производственная УП.04 Учебная практика ПП.04 Производственная практика ПМ.05 отделка практика ПП.05 Чебная практика ПМ.05 отделка практика ПМ.05 отделка поверхное мидения МДК 05.01 Гемпологии упаков отлежная отделка практика ПП.05 Производственная ФК.00 Физическая кудьт. ПА.00 Промежуточная ят Государственная ПО.01 Промежуточная ят Государственная		дз	216	*	216	*	*	*	*	216	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
МДК 03.01 Технология деления формования тестов уставляющий технология раздела уставляющий технология раздела и производственная приставляющий технология выпеченных полученных подученных	нная практика	ДЗ	180	*	180	*	*	*	*	0	*	*	*	*	*	*	*	180	*	*
МДК 03.02 Темкология раздель кондитерских издел 1111.03 1111.03 1111.03 1111.03 1111.03 1111.03 1111.03 1111.03 1111.03 1111.03 1111.03 1111.03 1111.03 1111.03 1111.04 1111.04 1111.05 1111.		2Д3/2Э/Э(к)	591	65	526	100	*	*	*	*	*	184	28	198	72	*	*	144	*	*
МДК. 03.02 кондитерских издел УП.03 Учебная практика ПП.03 Производственная ПП.03 Производственная Термическая обраб ПМ.04 отделка поверхное и сумарных, бар уп.04 Учебная практика ПП.04 Производственная и ПП.05 Учебная практика ПП.05 Учебная практика ПП.05 Объема практика ПП.05 Объема практика ПП.06 Объема практика ПП.06 Производственная объема бъема практика ПА.00 Промежуточная ат ПА.00 Промежуточная ат Государственная (Э	60	20	40	28	*	*	*	*	*	40	28	*	*	*	*	*	*	*
ПП 03 Производственная ПМ-04 гермическая образо пидом от делька поверхное изделяй МДК, 04.01 клебобудочных, ба и сушки сухарных Темнология пригот мик. 04.02 гермичных полуж МДК, 05.01 гермичных полуж МДК, 05.01 гермичных полуж МДК, 05.01 гермичных полуж МДК, 05.01 гермичных прадуктии МДК, 05.01 гермичных продуктии МДК, 05.01 гермичных продуктии МДК, 05.01 гермичных продуктии МДК, 05.01 гермичных прадуктии МДК, 06.01 гермичных прадуктии МДК, 06.01 гермичных прадуктий МДК, 06.0		Э	135	45	90	72		*	*	*	*	*	*	90	72	*	*	*	*	*
ПМ.04 гермическая обраб ПМ.04 отделка поверхное Темпологии выпека МДК. 04.01 кебобулочных бар и сушки сухарных 1 Темпология пригот мдК. 04.02 отделка мучных ко устанка мучных ко учебная практика ПП.04 Производственная с учебная практика ПМ.05 производственная обрабов обрабов продукции МДК. 05.01 Гемпологии упаков продукции упо учебная практика ПП.05 Чебная практика ПП.06 Физическая культ ПА.00 Промежуточная ат Государственная (П. 100 Промежуточная ат Государственная (П. 100 Промежуточная ат Государственная (Темпологии разворященная		Д3	252 144	*	252 144	*	*	*	*	*	*	144	*	108	*	*	*	* 144	*	*
мдк. о4.01 — Темпологии вылека МДК. 04.01 — Темпологии вылека Темпология пригота МДК. 04.02 — Темпология пригота манеченных полуф — Учебная практика ПП-04 — Производственная МДК. 05.01 — Темпологии упаков мдк. 05.01 — Учебная практика МДК. 05.01 — Учебная практика ПП-05 — Учебная практика ПП-05 — Темпологии упаков ф. 00 — Финческая культ. ПК-00 — Финческая культ. ПК-00 — Производственная — Посударственная — Государственная — Государственная и — Государствен	обработка теста и	2Д3/2Э/Э(к)	765	75	690	116	*	*	*	*	*	*	*	197	28	277	88	216	*	*
МДК 04.01 клебобудочных бар и сушки сужраных печенных полуф учебная практика пП1.04 Производственная практика пП1.04 Производственная практика пП1.05 Производственная практика пП1.05 Производственная практика пП1.05 Производственная объем ф.К.00 Физическая культ. Производственная п		2д3/29/9(к)	703	/5	090	110		-			·			197	20	211	00	210		
МДК. 04.02 памеченных полуф отделях мучных ком изделий ПП.04 Производственная ПМ.05 Производственная ПМ.05 Пемьероти умесь и	ых, бараночных изделий	э	60	20	40	28	*	*	*	*	*	*	*	40	28	*	*	*	*	*
МДК 04.02 отделки мучных ко изделий УПО4 Учебная практика ППО4 Производственная ПМО5 ПО4 Очебная практика ПМО5 Укладка и унаковы продукции УПО5 Учебная практика ППО5 Учебная практика ППО5 Очебная практика ППО5 О	риготовления																			
изделий УП.04 Учебная практика ПП.04 Производственная ПМ.05 Укладка и упакови прадукции МДК. 05.01 УП.05 Учебная практика ПП.05 Производственная ФК.00 Физическая культ. ПА.00 Промежуточная ат Государственная (г		Э	165	55	110	88	*	*	*	*	*	*	*	13	*	97	88	*	*	*
ПП.04 Производственная ПМ.05 Укладка в упаковы продукции МДК 05.01 Темпологии упаков Упсов продукции УП.05 Учебная практика ПП.05 Физическая кудьт. Образовать производственная Образовать промежуючива ят ПА.00 Промежуючива ят Государственная (продагодненная (промежуючива в транца продагодненная (промежуючива в транца продагодненная (продагодненная		ДЗ	324	*	324	*	*	*	*	*	*	*	*	144	*	180	*	*	*	*
	нная практика	дз	216	*	216	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	216	*	*
МДК. 05.01 готовой продуждим УП.05 Учебная практика ПП.05 Производственная ФК.00 Физическая культ ПА.00 Промежуточная ат Государственная (3Д3/Э(к)	137	25	122	40	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	122	40	*
ПП.05 Производственная ФК.00 Физическая культ ПА.00 Промежуточная ат ГИА.00 Государственная (п		дз	65	15	50	40	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	50	40	*
ПА.00 Промежуточная ат Государственная (1		Д3	36 36	*	36 36	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	36 36	*	*
Гил по Государственная (п	культура	ДЗ	80	40	40	38	*	*	*	*	*	*	*	*	*	20	18	20	20	*
Гил по Государственная (п	Всего ная аттестация	73/24Д3/12Э/4Э(к)	5562	1386	4176 5	1784		594 1	392 8	846	417 8	594 1	315 8	810	384 1	594 18	180 3	738	96 54	
, arectingua					2	4				4									72	
						Дисци		59	94	63	80	45	50	55	8	41	4		126	
						и М Учеб			*											
l						прак	тики	·	*	21	0	14	14	25	2	18	0		36	
консультации на		расчета 4 часа на одного обучающего	ося			Про Прак	тики		*	*	:	*		*		*			576	
	Защита ВК	(итоговая) аттестация Р(всего 2 нед.)			BCEFO	Предл мн	ипло			*		*		*		*			*	
	ой практической квалифи	кационной работы с 16 июня по 23 и боты с 23 июня по 30 июня (всег		еля)	æ	прак														
	•					Экзам	енов	- 1	2	2	2	3	3	5		1		1-	⊦4 Э(кг	3)
						Диф. З	ачетон		3	2	2	1	1	7		4			7	
	Тиф. Зачетов 1 2 1 2 0 1							1												

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО **19.01.04 Пекарь**

№	Наименование							
1	Кабинеты							
	Право							
	Литературы и русского языка							
	Математики							
	Экономики отрасли и организации							
	Химии							
	Физики							
	Обществознания							
	Географии							
	Информатики и информационных технологий							
	Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий							
	Технологии приготовления мучных кондитерских изделий, технологического							
	оборудования хлебопекарного производства							
	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда							
2	Лаборатории:							
	Микробиологии, санитарии и гигиены							
3	Мастерские							
	Учебная пекарня							
5	Спортивный комплекс:							
	Спортивный зал							
	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;							
	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для							
	стрельбы							
6	Залы:							
	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет							
	Актовый зал							

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план образовательного учреждения среднего профессионального образования ГАПОУ СО "Полипрофильный техникум им. О.В. Терёшкина" разработан на основе:

- ▶ Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г № 789 (с изменениями от 09.04.2015 №390);
- Закона РФ «Об образовании в РФ» №273 от 29.12.12;
- ▶ Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 11.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);
- ▶ Приказом Министерства просвещения РФ от 28.08.2020 г № 442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
- № Письмом Министерства просвещения РФ Департамента государственной политики в сфере профессионального образования и профессионального обучения от 20 июля 2020 г. № 05-772 «О направлении инструктивно-методического письма»;
- ➤ Приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (с изменениями и дополнениями от 22 января, 15 декабря 2014 г., 28 августа 2020 года);
- » "Письмо от 20 июня 2017 г № ТС-194/08 "Об организации изучения учебного предмета "Астрономия";
- № Приказ Минобороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г. N 96/134"Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах";
- \triangleright ФЗ "О воинской обязанности и военной службе" от 28 марта 1998 г. №53-ФЗ (с изменениями от 02.07.2013 № 185-ФЗ);
 - Устава ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В. Терёшкина»
 - ➤ Положения об организации и проведения практики в ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
 - ➤ Положения об очном отделении ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
 - ➤ Положения о самостоятельной работе обучающихся в ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
 - ➤ Положения по планированию, организации и проведению лабораторных, практических работ ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
 - ▶ Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина;
 - ▶ Положения о порядке проведения ГИА обучающихся в ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
 - ➤ Положения о КУМО ОПОП ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина».

- **1.** Нормативный срок освоения ППКРС СПО 19.01.04 "Пекарь" при очной форме обучения, составляет 2 года 10 месяцев (65 недель) в том числе:
- -обучение по учебным циклам 20 недель;
- -учебная практика (производственное обучение) и производственная практика (по профилю специальности) 39 недель;
- -промежуточная аттестация 2 недели;
- государственная (итоговая) аттестация 2 недели;
- каникулярное время 23 недели.
- **2.** Нормативный срок освоения ПССЗ СПО для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели(1 год) из расчета:
- теоретическое обучение 57 недель;
- промежуточная аттестация 3 недели;
- каникулярное время 11 недель.
- 3. Начало учебного года 1 сентября, окончание 30 июня;
- продолжительность учебной недели пятидневная;
- продолжительность учебного занятия 45 мин;
- **4.** Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая 36 часов аудиторной нагрузки и 18 часов внеаудиторной нагрузки (самостоятельная работа обучающихся, консультации);
- **5.** Консультации для обучающихся предусматриваются образовательным учреждением из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций групповые, индивидуальные, письменные и устные.
- **6.** Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет не менее 10 недель при сроке обучения более 1 года и не менее 2 недель в зимний период при сроке обучения 1 год, что составляет 34 недели на весь период. На 1 курсе 11 недель (в том числе 2 недели в зимний период); на 2 курсе 11 недель (в том числе 2 недели в зимний период); на 3 курсе 2 недели в зимний период.
- **7.** Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО19.01.04 «Пекарь».
- 8. Изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования от 17.03.2015 № 06-259 (в объеме 2052 часа: при этом на дисциплину «ОБЖ» отводится 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 № 241), на дисциплину «Физическая культура» по 2 часа в неделю;

В раздел "дополнительные" на усмотрение техникума введена общеобразовательная дисциплина "Астрономия" – 40 часов.

- **9.** Экзамены по дисциплинам общеобразовательного цикла проводятся по учебным дисциплинам: «Русский язык» и «Математика»- в письменной форме, по профильным общеобразовательным учебной дисциплине «Информатика», «Химия», «Биология» в письменной форме,.
- 10. Дисциплина «Физическая культура» в ППКРС предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях). По УД "Безопасность жизнедеятельности" для подгрупп девушек часть учебного времени (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, используется на освоение основ медицинских знаний.

На предпоследнем курсе в период обучения с юношами проводятся учебные сборы (35 часов) в соответствии с ФЗ "О воинской обязанности и военной службе" от 28 марта 1998 г. №53-ФЗ (с изменениями от 02.07.2013 № 185-ФЗ).

- **11.** Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем, мастером п/о в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:
 - 1) Выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
 - 2) Правильности выполнения требуемых действий;
 - 3) Соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
 - 4) Формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.)

Текущий контроль проводится в виде контрольных и самостоятельных работ, творческих заданий, зачетов. Формы проведения контроля - индивидуальный, групповой, дифференцированный.

12. В промежуточную аттестацию студентов включается: экзамен, зачет, дифференцированный зачет. Проведение зачета, дифференцированного зачета осуществляется за счет часов, отводимых на изучение дисциплины. Промежуточная аттестация на весь период обучения составляет 5 недель.

Для проведения промежуточной аттестации в техникуме организуются экзаменационная сессия, которая проводится концентрированно. На промежуточной аттестации в форме экзамена экзамен проводят в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки, между экзаменами предусматривается не менее 2-х дней, которые могут быть использованы на проведение консультаций или подготовку к экзаменам.

Промежуточная аттестация проводится по итогам каждого семестра в период проведения сессии. Продолжительность сессий устанавливается:

- на первом курсе- 1 неделя;
- на втором курсе 2 недели;
- на третьем курсе 2 недели;

Экзаменационная сессия регламентируется графиком проведения экзаменов, который утверждается заместителем директора по УМР. Дифференцированные зачеты проводятся по завершению УД, МДК.

Индивидуальный проект (учебное исследование или учебный проект) реализуется в пределах времени, отведенного на изучение учебной дисциплины. При работе над индивидуальным проектом, обучающимся оказываются консультации.

13. Экзаменационная сессия регламентируется графиком проведения экзаменов, который утверждается заместителем директора по УМР.

Промежуточная аттестация по ОПОП СПО ППКРС 19.01.04 Пекарь

Форма ПА	УД, МДК, ПМ									
	1 курс	2 курс	3 курс							
Зачет	Физическая культура (1 сем) и (2 сем) Иностранный язык(2 сем)	Родной (русский) язык(2 сем) Рисование и лепка(2 сем)	Технологии трудоустройства (2 сем)							
зачеты с оценкой (ДЗ)	Астрономия (1 сем) Основы проектной деятельности (1 сем) Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве (1 сем) УП.02 (2 сем)	Литература(2 сем) Иностранный язык (2 сем) История(2 сем) Физическая культура(2 сем) ОБЖ (2 сем) Человек и общество(2 сем) География (1 сем) УП.03 (2 сем)	Психология общения (1 сем) Экономические и правовые основы производственной деятельности (1 сем) Безопасность жизнедеятельности (1 сем) УП.04 ПП.02 (2 сем) ПП.03 (2 сем) ПП.04 (2 сем) МДК. 05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции(2 сем) УП.05 (2 сем) ПП.05 (2 сем)							
Комплексны й зачет с оценкой (КЗ)	-	-								
Экзамен (Э)	Техническое оснащение и организация рабочего места (1 сем) /тестирование/ Основы калькуляции для подготовки работников индустрии питания (2 сем) МДК. 02.01Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий(1 сем) МДК. 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий (2 сем)	Русский язык(2 сем) Математика(2 сем) Химия(1 сем) Биология (2 сем) МДК. 03.01Технология деления теста, формования тестовых заготовок (1 сем) /устный, по билетам/ МДК. 03.02Технология разделки мучных кондитерских изделий (2 сем) МДК. 04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий (2 сем) Информатика (1 сем) /практическая работа/	Основы предпринимательства (1 сем) МДК. 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий(1 сем)							
Комплексны й экзамен по модулю (КЭПМ)			-							
Экзамен по модулю (ЭПМ)	-	-	-							
Дифференци рованный зачет по ПМ	-	-	_							
Квалификац ионный	-	-	ПМ.02 (2 сем) ПМ.03 (2 сем) ПМ.04 (2 сем)							

экзамен (КЭ)			ПМ.05 (2 сем)
Курсовой проект (работа)(КП)	-	_	<u>-</u>
Индивидуал ьный проект (ИП)	Индивидуальный проект (2 ceм)	-	<u>-</u> -

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения, итоговой аттестацией по модулю является — экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик (учебной и производственной). Форма аттестации по учебной и производственной практики — ДЗ(дифференцированный зачет), по МДК (Э)экзамен либо ДЗ.

Система оценок – традиционная (бальная).

14. Организация учебной практики (производственного обучения) и производственной практики осуществляется на основе Положения о практической подготовке ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина».

Учебная практика (производственное обучение) – 828 проводится изучением междисциплинарных курсов в рамках одновременно каждого профессионального модуля – рассредоточено на первом- (216 часов), втором (396 часов), курсе (216 часов). Учебная практика проводится производственного обучения, как в лаборатории, в мастерских так и в организациях на основе прямых договоров между организацией и образовательным учреждением. Содержание практики определяется требованиями к результатам обучения по каждому из модулей ОПОП в соответствии с ФГОС, рабочими программами разрабатываемыми и утвержденными образовательным учреждением самостоятельно. Продолжительность рабочего дня в период практики не превышает 6 часов (36 часов в неделю).

Производственная практика — 576 часов проводится на третьем курсе по окончанию теоретического курса обучения. Производственная практика проводится в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением — концентрированно (непрерывно).

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми ОУ совместно с организациями. Практика завершается оценкой обучающихся освоенных ими общих и профессиональных компетенций. По завершению производственной практики обучающиеся выполняют выпускную практическую квалификационную работу по профессии. Представляют дневник прохождения практики, в котором отражается:

- характеристика предприятия (характеристика рабочего места и оборудования, условия труда, техники безопасности, промсанитарии и быта; применение механизации и автоматизации, передовые методы труда; формы самообразования, участие в

общественной жизни предприятия; изменения в профессиональном и личностном развитии);

- отзыв руководителя производственной практики от предприятия;
- производственная характеристика;
- заключение о выполнении ВПКР;
- замечания и предложения по организации практики.
- **15.** Объем учебного времени 144 часа (30%), отведенный на вариативную составляющую, распределяется следующим образом:
- 144 часа вариативной части ОПОП использован для введения новых дисциплин: «Техническое оснащение и организация рабочего места» (55 час.), «Основы калькуляции для подготовки работников индустрии питания" (55 часов), "Рисование и лепка" (34 часа).
- **16.** Практикоориентированность ППССЗ 19.01.04 Пекарь 77% при диапазоне допустимых значений практикоориентированности для ППКРС СПО -75-80%.
- **18.** Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

- 19. Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа) в объеме 72 часа (2 недели). Обязательное требование соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.
- 20. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении учебной и производственной практики. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Учебный план составила

Зам. директора по УМР Белова И.Ю.

Согласовано:

Зам.директора по МТО и ПО Новикова Е.М.

Заведующий отделением СПО Лебедева К.А.

Старший мастер Васильева А.С.

Председатель МК Жердева И.В..

Ведущие специалисты:

Фаттахова С.А. Макух Е.В.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 239564588237167604692681941402602000088068307144

Владелец Бушель Жанна Александровна

Действителен С 21.09.2022 по 21.09.2023