

## 2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования

"Международный колледж сервиса"

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь

Квалификация: пекарь, пекарь-мастер, дрожжевод,  
тестовод, машинист тесторазделочных машин,  
формовщик теста, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 2 года 5 мес.  
на базе основного общего образования

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)						
			максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная	в т.ч.		1 курс		2 курс		3 курс		
						всего занятий	лекций, уроков	лаб. и практ. занятий	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	Х
									17 недель (17 нед. т/о)	23 недели (23 нед. т/о)	16 недель (14 нед. т/о + 1 нед. УП + 1 нед. ПП)	23 недели (17 нед. т/о + 3 нед. УП + 3 нед. ПП)	17 недель (6 нед. т/о + 3 нед. УП + 8 нед. ПП)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>_/14ДЗ/4Э</b>	<b>3078</b>	<b>1026</b>	<b>2052</b>	<b>1550</b>	<b>502</b>	<b>576</b>	<b>768</b>	<b>428</b>	<b>288</b>	<b>0</b>		
ОДБ.01	Русский язык	_,ДЗ,_,Э	198	66	132	122	10	34	44	32	22			
ОДБ.02	Литература	_,ДЗ,_,Э	330	110	220	220		54	66	48	52			
ОДБ.03	Иностранный язык	_,ДЗ,_,ДЗ	315	105	210		210	52	66	48	44			
ОДБ.04	История	_,_,ДЗ	177	59	118	118		34	44	40				
ОДБ.05	Обществознание	_,Э	117	39	78	78		34	44					
ОДБ.06	Естествознание	_,_,ДЗ	293	98	195	195		54	67	74				
ОДБ.07	География	ДЗ	58	19	39	39		39						
ОДБ.08	Физическая культура	3,3,ДЗ	249	83	166		166	52	69	45				
ОДБ.09	ОБЖ	_,ДЗ	105	35	70	60	10	34	36					
ОДБ.10	Татарский язык	_,ДЗ	117	39	78	68	10	34	44					
ОДБ.11	Татарская литература	_,ДЗ	165	55	110	110				34	76			
ОДП.12	Математика	_,ДЗ,_,Э	450	150	300	300		53	112	63	72			

ОДП.13	Информатика и ИКТ	_,ДЗ,_,ДЗ	180	60	120	50	70	34	32	32	22		
ОДП.14	Право	_,ДЗ	150	50	100	100		34	66				
ОДП.15	Экономика	_,Э	174	58	116	90	26	34	82				
<b>Оп.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>13/1ДЗ/1Э</b>	<b>134</b>	<b>38</b>	<b>96</b>	<b>40</b>	<b>56</b>	<b>36</b>	<b>28</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Э	44	12	32	16	16	20	12				
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	_,ДЗ	44	12	32	16	16	16	16				
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	З	46	14	32	8	24			32			
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>876</b>	<b>292</b>	<b>1268</b>	<b>336</b>	<b>932</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>128</b>	<b>518</b>	<b>594</b>	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>_/7ДЗ/6Эк</b>	<b>876</b>	<b>292</b>	<b>584</b>	<b>336</b>	<b>248</b>						
<b>ПМ.01</b>	<b>Размножение и выращивание дрожжей</b>	<b>_/1ДЗ/1Эк</b>	<b>72</b>	<b>24</b>	<b>120</b>	<b>28</b>	<b>56</b>						
МДК.01.01.	Технология производства дрожжей	_,_	72	24	48	28	20		28	20			
УП.01	Учебная практика	_			36		36			36			
ПП.01	Производственная практика	ДЗ			36					36			
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление теста</b>	<b>_/1ДЗ/1Эк</b>	<b>144</b>	<b>48</b>	<b>168</b>	<b>56</b>	<b>112</b>						
МДК.02.01.	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	_,_	72	24	48	28	20			18	30		
МДК.02.02.	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	_,_	72	24	48	28	20			18	30		
УП.02	Учебная практика	_			36		36				36		
ПП.02	Производственная практика	ДЗ			36		36				36		
<b>ПМ.03</b>	<b>Разделка теста</b>	<b>_/2ДЗ/1Эк</b>	<b>216</b>	<b>72</b>	<b>216</b>	<b>84</b>	<b>132</b>						
МДК.03.01.	Технология деления теста, формования тестовых заготовок	_	108	36	72	42	30				72		
МДК.03.02.	Технология разделки мучных кондитерских изделий	ДЗ	108	36	72	42	30				72		
УП.03	Учебная практика	_			36		36				36		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ			36		36				36		
<b>ПМ.04</b>	<b>Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</b>	<b>_/2ДЗ/1Э/1Эк</b>	<b>372</b>	<b>124</b>	<b>500</b>	<b>140</b>	<b>360</b>						
МДК.04.01.	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	_,_	201	67	134	74	60				56	78	
МДК.04.02.	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	_,Э	171	57	114	66	48				24	90	
УП.04	Учебная практика	_,_			108		108				36	72	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ,ДЗ			144		144				36	108	

<b>ПМ.05</b>	<b>Укладка и упаковка готовой продукции</b>	<b>/ДЗ/1Эк</b>	<b>72</b>	<b>24</b>	<b>264</b>	<b>28</b>	<b>236</b>						
МДК.05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции	--	72	24	48	28	20				18	30	
УП.05	Учебная практика	-			36		36					36	
ПП.05	Производственная практика	ДЗ			180		180					180	
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>	<b>З,ДЗ</b>	<b>80</b>	<b>40</b>	<b>40</b>		<b>40</b>				<b>22</b>	<b>18</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>13/22ДЗ/11Э</b>	<b>4168</b>	<b>1396</b>	<b>3456</b>	<b>1926</b>	<b>1530</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>												
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы												
<b>Консультации:</b> 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год  <b>Государственная итоговая аттестация</b> Выпускная квалификационная работа Защита выпускной квалификационной работы с 19 по 25 января (1 неделя)						<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	612	828	504	612	216	0
							учебной практики			36	108	108	0
							производствен. практики			36	108	288	0
							экзаменов	0	3	1	4	3	0
							диф. зачетов	1	9	3	7	2	0
							зачетов	0	0	1	0	0	0