

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской области "Кольский транспортный колледж" (ГАПОУ МО "КТК")

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

16472

код

Пекарь (ШКОЛА)

наименование профессии

для учащихся 10-11 классов общеобразовательных школ

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

пекарь

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

1г 4м

год начала подготовки по УП

2022

профиль получаемого профессионального образования

Естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МКД, практик	Формы промежуточной аттестации								Учебная нагрузка обучающихся, ч.											Распределение по курсам и семестрам																		Максимальная учебная нагрузка					
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная Сметст (ср. изг.)	Консультации	Курс 1											Курс 2																						
											Обязательная						Про межд. уг. аттестация в ССУ	Итоговый проект в ССУ	Семестр 1			Семестр 2			Семестр 3			Семестр 4			Семестр 5			Семестр 6										
											Всего	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе			в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе												
2	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)									3,73			4,22			2,5			4,25			2,29																					168	169
3	ОД ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ																																											
4	ОДБ Базовые дисциплины																																											
5	*																																											
6	ОДП Профильные дисциплины																																											
7	*																																											
8	ПОО Продолжение ОО																																											
9	*																																											
10	ПТ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	1	6	2					200				128	60	68				56				56	26	30												100%							
11	ОПЦ Общепрофессиональный цикл		4						44			44	32	12					20				20	12	8											44								
12	ОП.01 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены		2						10			10	10						4				4	4												10								
13	ОП.02 Товароведение пищевых продуктов		2						10			10	10						4				4	4												10								
14	ОП.03 Калькуляция и учет на предприятии		2						14			14	6	8					6				6	2	4											14								
15	ОП.04 Оборудование предприятий общественного питания		2						10			10	6	4					6				6	2	4											10								
16	*																																											
17	ПЦ Профессиональный цикл	1	2	2					156			84	28	56					36				36	14	22											156								
18	ПМ.01 Технологии приготовления хлебобулочных и мучных изделий	1	2	2					156			84	28	56					36				36	14	22											156								
19	МКД.01.01 Технологии приготовления теста для хлебобулочных, мучных изделий		1	3					40			40	10	30					12				12	4	8											40								
20	МКД.01.02 Технологии приготовления хлебобулочных, мучных изделий		1	3					44			44	18	26					24				24	10	14											44								
21	МКД*																																											
22	УП.01.01 Учебная практика								72			72	нед	2					час			нед														72								
23	УП*																																											
24	ПМ*																																											
25	ПМ.01.ЭК Демонстрационный экзамен	6																																										
26	Всего часов по МКД																																											
27	ПМ*																																											
28	Учебная и производственная практики																																											
29	Учебная практика																																											
30	Концентрированная																																											
31	Распределочная																																											
32	Производственная практика																																											
33	Концентрированная																																											
34	Распределочная																																											
35	Государственная итоговая аттестация																																											
36	Защита выпускной квалификационной работы																																											
37	Проведение государственных экзаменов																																											
38	КОНСУЛЬТАЦИИ по О																																											
39	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПТ																																											
40	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ в АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	1	6	2					200			128	60	68					56				56	26	30										200									
41	Экзамены (без учета физ. культуры)																																											
42	Зачеты (без учета физ. культуры)																																											
43	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																																											
44	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																											
45	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																											
46	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																																											

Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОП.01	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Товароведение пищевых продуктов
ОП.03	Калькуляция и учет на предприятии
МДК.01.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных, мучных изделий
МДК.01.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных изделий
УП.01.01	Учебная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОП.01	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Товароведение пищевых продуктов
ОП.03	Калькуляция и учет на предприятии
МДК.01.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных, мучных изделий
МДК.01.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных изделий
УП.01.01	Учебная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОП.01	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Товароведение пищевых продуктов
ОП.03	Калькуляция и учет на предприятии
МДК.01.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных, мучных изделий
МДК.01.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных изделий
УП.01.01	Учебная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОП.01	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Товароведение пищевых продуктов
ОП.03	Калькуляция и учет на предприятии
МДК.01.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных, мучных изделий
МДК.01.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных изделий
УП.01.01	Учебная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОП.01	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Товароведение пищевых продуктов
ОП.03	Калькуляция и учет на предприятии
МДК.01.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных, мучных изделий
МДК.01.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных изделий
УП.01.01	Учебная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОП.01	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Товароведение пищевых продуктов
ОП.03	Калькуляция и учет на предприятии
МДК.01.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных, мучных изделий
МДК.01.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных изделий
УП.01.01	Учебная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОП.01	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Товароведение пищевых продуктов
ОП.03	Калькуляция и учет на предприятии
МДК.01.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных, мучных изделий
МДК.01.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных изделий
УП.01.01	Учебная практика
	Защита выпускной квалификационной работы

ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОП.01	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Товароведение пищевых продуктов
ОП.03	Калькуляция и учет на предприятии
МДК.01.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных, мучных изделий
МДК.01.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных изделий
УП.01.01	Учебная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 10.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ОП.02	Товароведение пищевых продуктов
ОП.03	Калькуляция и учет на предприятии
МДК.01.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных, мучных изделий
МДК.01.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных изделий
УП.01.01	Учебная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.1.	Определять техническое состояние автомобильных двигателей.
ОП.03	Калькуляция и учет на предприятии
МДК.01.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных, мучных изделий
МДК.01.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных изделий
УП.01.01	Учебная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.2.	Определять техническое состояние электрических и электронных систем автомобилей.
ОП.03	Калькуляция и учет на предприятии
МДК.01.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных, мучных изделий
МДК.01.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных изделий
УП.01.01	Учебная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.3.	Определять техническое состояние автомобильных трансмиссий.
ОП.03	Калькуляция и учет на предприятии
МДК.01.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных, мучных изделий
МДК.01.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных изделий
УП.01.01	Учебная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.4.	Определять техническое состояние ходовой части и механизмов управления автомобилей.
ОП.03	Калькуляция и учет на предприятии
МДК.01.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных, мучных изделий
МДК.01.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных изделий
УП.01.01	Учебная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.5.	Осуществлять техническое обслуживание автомобильных двигателей.
ОП.03	Калькуляция и учет на предприятии
МДК.01.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных, мучных изделий
МДК.01.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных изделий
УП.01.01	Учебная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.6.	Осуществлять техническое обслуживание электрических и электронных систем автомобилей.
ОП.02	Товароведение пищевых продуктов
ОП.03	Калькуляция и учет на предприятии
МДК.01.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных, мучных изделий
МДК.01.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных изделий
УП.01.01	Учебная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.7.	Осуществлять техническое обслуживание автомобильных трансмиссий.
ОП.03	Калькуляция и учет на предприятии
МДК.01.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных, мучных изделий
МДК.01.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных изделий

	УП.01.01	Учебная практика
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.8.		Осуществлять техническое обслуживание ходовой части и механизмов управления автомобилей.
	ОП.03	Калькуляция и учет на предприятии
	МДК.01.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных, мучных изделий
	МДК.01.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных изделий
	УП.01.01	Учебная практика
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.9.		Производить текущий ремонт автомобильных двигателей.
	ОП.03	Калькуляция и учет на предприятии
	МДК.01.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных, мучных изделий
	МДК.01.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных изделий
	УП.01.01	Учебная практика
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.10.		Производить текущий ремонт узлов и элементов электрических и электронных систем автомобилей.
	ОП.02	Товароведение пищевых продуктов
	ОП.03	Калькуляция и учет на предприятии
	МДК.01.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных, мучных изделий
	МДК.01.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных изделий
	УП.01.01	Учебная практика
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.11.		Производить текущий ремонт автомобильных трансмиссий.
	ОП.03	Калькуляция и учет на предприятии
	МДК.01.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных, мучных изделий
	МДК.01.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных изделий
	УП.01.01	Учебная практика
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.12.		Производить текущий ремонт ходовой части и механизмов управления автомобилей.
	ОП.03	Калькуляция и учет на предприятии
	МДК.01.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных, мучных изделий
	МДК.01.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных изделий
	УП.01.01	Учебная практика
		Защита выпускной квалификационной работы

