

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «ДТППП»
С.В. Синезубова
Приказ № 130 от «27» августа 2024г.
МП



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессионального обучения

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Донецкий техникум пищевой и перерабатывающей промышленности»

по профессии **16472 Пекарь**

Вид образования: профессиональная подготовка

Квалификация: 2-3 разряд

Форма обучения: очная

Срок обучения: 4 месяца (16 недель/600 часов)

Виды профессиональной деятельности:

ПК.1 Размножение и выращивание дрожжей

ПК.2 Приготовление теста

ПК.3 Раздела теста

ПК.4 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

ПК.5 Укладка и упаковка готовой продукции

2. Сводные данные по бюджету времени (в часах)

	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Квалификационный экзамен	Всего
Всего	246	114	232	8	600

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)		Распределение обязательной учебной нагрузки в неделю, всего недель															
			Всего занятий	В т.ч. лаб. и практ. занятий	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		108	8	14	14	14	14	14	14	14	6	4							
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	18		4	4	4	4	2											
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	16						4	6	6									
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	8		2	2	2	2												
	Охрана труда	ДЗ	30	4	4	4	4	4	4	4	4	2								
ОП.04	Оборудование хлебопекарного и кондитерского производства	ДЗ	36	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4							
П.00	Профессиональный цикл				22	22	22	22	22	22	22	22	22	36	40	40	40	40	40	32
ПМ.00	Профессиональные модули		138	20	10	10	10	10	10	10	10	18	20	30						
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей		12																	
МДК. 01.01	Технологии производства дрожжей	ДЗ	12	2	10	2														
ПМ.02	Приготовление теста		54																	
МДК. 02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	ДЗ	30	6		8	10	8	4											
МДК. 02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	ДЗ	24	4				2	6	6	4	6								

[illegible]

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии: Код 16472 Пекарь

№п/п	Наименование	№ кабинета
	Кабинеты:	
1	Кабинет технологии приготовления хлеба и хлебобулочных изделий	23
2	Кабинет технологии приготовления мучных кондитерских изделий	20
3	Кабинет технологического оборудования хлебопекарного производства	24
4	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	19
	Лаборатории:	
5	- лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены	25
6	- мастерская учебная пекарня	18
7	-Учебный кондитерский цех	34
	Залы:	
8	- спортивный зал	14
9	- актовый зал	
10	- читальный зал	
11	- Библиотека	15

Пояснительная записка

Настоящий учебный план Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Донецкий техникум пищевой и перерабатывающей промышленности» разработан в соответствии с требованиями Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденного приказом Министерства образования и науки ДНР № 846 от 19.08.2016 г. и на основе Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики № 560 от 23.09.2015г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 584 от 07.10.2015г.) и квалификационной характеристики по профессии Пекарь 2 и 3 разряда.

Организация учебного процесса

Нормативный срок профессиональной подготовки по профессии 16472 Пекарь составляет 16 недель, в том числе:

- теоретическое обучение, включая лабораторные и практические занятия 10 недель (параллельно с учебной практикой 3 раза в неделю);
- учебная практика 10 недель (параллельно с теоретическим циклом 2 раза в неделю);
- производственная практика 6 недель;
- квалификационная аттестация 8 часов.

Режим занятий:

- продолжительность учебной недели – пятидневная;
- продолжительность занятий – 45 минут;
- недельная аудиторная учебная нагрузка обучающегося с обязательными учебными занятиями составляет не более 36 часов в неделю.

Основная профессиональная образовательная программа:

ОПОП – по профессии 16472 Пекарь

объём практической подготовки обучающихся (учебная и производственная практика, лабораторные и практические занятия) составляет 64% от общего объёма времени, отведённого на теоретическое обучение и практику:

объём практической подготовки в часах – 374 часа (28 часов лабораторные и практические занятия + 114 часов учебной практики + 232 часов производственной практики = 374 часа)

объём теоретической и практической подготовки в часах – 592 часа (246 часов теории + 346 часов практики = 592 часа).

Формы и процедуры текущего и промежуточного контроля занятий:

Формы и процедуры текущего контроля прописываются в программах дисциплин преподавателями.

Промежуточная аттестация по дисциплинам предусмотрена в виде дифференцированных зачётов.

Организация консультаций:

количество часов консультаций у преподавателей и специалистов организаций, осуществляющих образовательную деятельность, кроме дисциплины «Охрана труда» определяется от количества часов на дисциплину и профессиональный модуль (7 % от общего количества часов теоретического обучения);

формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные – определяются преподавателями дисциплин и профессиональных модулей.

Порядок проведения учебной и производственной практики:

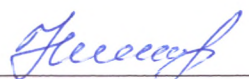
учебная практика проводится в течение 10 недель (параллельно с теоретическим циклом 2 раза в неделю);

производственная практика 6 недель проводится в конце концентрированно на предприятии.

Все практики заканчиваются дифференцированным зачётом.

Форма проведения квалификационного экзамена:

По окончании учебной и производственной практик в конце проводится квалификационный экзамен (практическая квалификационная работа и проверка теоретических знаний) по профессии 16472 Пекарь – 8 часов, с присвоением 2 или 3 квалификационного разряда.

Заместитель директора  Н.Л. Шевчук



Прошито, пронумеровано и скреплено
печатью 6 (шесть) листов
Директор ГБПОУ «ДТПП»
С.В.Синезубова