

СОГЛАСОВАНО



«УТВЕРЖДАЮ»

И.о. директора ГБПОУ ВО «ККСТ»



Е.М. Скобелева

« 02 » 2020 г.

Приказ №01-05/105 от « 08 » 06 2020 г.

## РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Владимирской области  
«Ковровский колледж сервиса и технологий»

ГБПОУ ВО «ККСТ»

по профессии среднего профессионального образования

**19.01.04 Пекарь**

(программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих)

КВАЛИФИКАЦИЯ:

16472 Пекарь, 12901 Кондитер

Форма обучения – очная

Профиль получаемого профессионального образования:  
естественно-научный

Нормативный срок освоения ОПОП – 2 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

Ковров, 2020

	Наименование УД, ПМ, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательных учебных занятий и практик (час. в семестр)						
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			1 курс		2 курс		3 курс		
					Всего занятий	в том числе:		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	
						Теоретических занятий	Лабораторно-практических занятий							
						недели								
						17	21	17	21	17	20			
						612	756	612	756	612	720			
<b>ОУД.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		<b>149</b>		<b>149</b>	<b>1</b>	<b>778</b>	<b>757</b>	<b>369</b>	<b>429</b>	<b>346</b>	<b>347</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУД.01	Русский язык	ДЗ,Э	118	0	118	38	40	17	20	40	41	0	0	
ОУД.02	Литература	ДЗ,Э	172	0	172	172	0	65	53	23	31	0	0	
ОУД.03	Иностранный язык	ДЗ,ДЗ	208	0	208	2	170	34	60	68	46	0	0	
ОУД.04	Математика	ДЗ,Э	228	0	228	169	59	82	80	34	32	0	0	
ОУД.05	История	ДЗ,ДЗ	172	0	172	72	100	34	40	34	64	0	0	
ОУД.06	Физическая культура	З,ДЗ	174	0	174	4	219	34	60	34	46	0	0	
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	З,З	70	0	70	60	10	17	20	33		0	0	
ОУД.09	Физика	ДЗ,ДЗ,ДЗ, Э	97	0	97	60	37	0	0	45	52	0	0	
ОУД.11	Обществознание	ДЗ,Э	108	0	108	109	62	52	56			0	0	
ОУД.13	География	З	72	0	72	50	22	17	20	35	0	0	0	
ОУД.14	Экология	З	37	0	37	22	23	17	20	0	0	0	0	
ОУД.15	Астрономия	ДЗ	35	0	35	20	15	0	0	0	35	0		
	<b>Профильные дисциплины</b>		415	0	<b>415</b>	<b>154</b>	<b>184</b>	<b>68</b>	<b>94</b>	<b>154</b>	<b>99</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ОУД.10	Химия	ДЗ/Э	155	0	155	74	40	17	34	51	53	0	0	

ОУД.08	Информатика и ИКТ	З,Э	188	0	188	60	128	34	40	68	46	0	0
ОУД.12	Биология	ДЗ	72	0	72	20	16	17	20	35		0	0
	<b>Учебные дополнительные дисциплины</b>		<b>146</b>	<b>0</b>	<b>146</b>	<b>79</b>	<b>62</b>	<b>37</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>77</b>	<b>0</b>
ДУД.01	Технология проекта	З	37	0	37	17	20	0	0			37	
ДУД.02	Основы финансовой грамотности	З	40	0	40	25	15	0	0	0	0	40	0
ДУД.03	Поведение на рынке труда	З	32	0	32	21	11	0	32	0	0	0	0
ДУД.04	Дизайн	З	37	0	37	16	16	37	0	0	0	0	0
	Всего		<b>205 2</b>	<b>0</b>	<b>205 2</b>	<b>857</b>	<b>819</b>	<b>474</b>	<b>555</b>	<b>500</b>	<b>446</b>	<b>77</b>	<b>0</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>132</b>	<b>0</b>	<b>132</b>	<b>92</b>	<b>40</b>	<b>17</b>	<b>14</b>	<b>33</b>	<b>68</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ/Э	64	0	64	50	14	17	14	33	0	0	
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности		34	0	34	22	12	0	0	0	34	0	0
ОП.03	ОП.03. Безопасность жизнедеятельности		34	0	34	20	14	0	0	0	34	0	0
	<b>ИТОГО</b>		<b>382 1</b>	<b>0</b>	<b>218 4</b>	<b>949</b>	<b>859</b>	<b>491</b>	<b>569</b>	<b>533</b>	<b>514</b>	<b>77</b>	<b>0</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>944</b>	<b>315</b>	<b>629</b>	<b>117</b>	<b>71</b>	<b>121</b>	<b>187</b>	<b>79</b>	<b>242</b>	<b>535</b>	<b>676</b>



МДК. 04.01	МДК.04.01. Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	ДЗ	61	20	41			0	0	0	0	41	0
	МДК.04.02. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	ДЗ	87	29	58			0	0	0	0	58	0
УП.04		З	252		252			0	0	0		288	
ПП.04		З	252		252			0	0			36	372
<b>ПМ.05</b>	<b>Укладка и упаковка готовой продукции</b>	<b>Э(К)</b>	<b>396</b>		<b>376</b>			<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>112</b>	<b>264</b>
МДК.05.01	МДК.05.01. Технологии упаковки и укладки готовой продукции	ДЗ	60	20	40			0	0	0	0	40	0
УП.05		З	156		156			0	0	0	0	72	84
ПП.05		З	180		180			0	0	0	0	0	180
ФК.00	Физическая культура	З	80	40	40	0	40	0	0	0	0	0	40
<b>ИТОГО</b>			<b>476</b>		<b>285</b>								
Консультации 4 часа на одного обучающегося в год													
					<b>Дисциплин и МДК</b>			<b>600</b>	<b>576</b>	<b>612</b>	<b>576</b>	<b>216</b>	<b>140</b>
					<b>Учебной практики</b>			<b>12</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>360</b>	<b>84</b>
					<b>Производственной практики</b>			<b>0</b>	<b>84</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>36</b>	<b>552</b>
					<b>экзамены</b>			<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
					<b>зачеты</b>			<b>3</b>	<b>5</b>		<b>4</b>	<b>4</b>	<b>0</b>