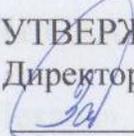


УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ РХ ПУ – 13

 Д.К. Закатов

« 27 » 06 2017г.

**Учебный план
для подготовки в ГБПОУ РХ ПУ – 13
рабочих, из числа лиц получающих среднее общее образование**

«Пекарь»

Базовый срок обучения - 10 месяцев.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час.в семестр)	
			максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная		I курс	
					всего занятых	в т. ч. лаб. и практик	1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		12		12		12	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	12		12		12	
П.00	Профессиональный цикл		310		310		130	180
ПМ.01	Выполнение работ по профессии «Пекарь»		160		160		130	180
МДК 01	Технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	ДЗ	60		60	20	20	40
МДК 02	Технологический процесс изготовления хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Э	100		100	20	50	50
УП.01	Учебная практика	3	150		150		60	90
Всего			322		322		142	180
Консультации 10 часов за весь курс обучения					Всего	дисциплин	82	90
						учебной практики	60	90

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебный план для подготовки обучающихся по профессии «Пекарь» из числа лиц получающих среднее общее образование, срок обучения – 10 месяцев.

За 10 месяцев обучения выпускники училища получают профессию «Пекарь». Уровень квалификации: 2 разряд.

Учебный план разработан на основе ФГОС для групп без получения общего (полного) среднего образования.

Начало учебного процесса с 1 – го сентября по 30 июня.

Графиком учебного процесса регламентируется чередование теоретического и производственного обучения. Обязательная нагрузка в неделю на теоретических занятиях –6 часов и на практических занятиях –6 часов. В июне месяце обязательная нагрузка в неделю на теоретических занятиях –36 часов и на практических занятиях –36 часов Учебным планом не предусмотрены факультативные занятия. Консультации запланированы в количестве 10 часов на весь период обучения, экзамены – 6 часов.

Распределение консультаций:

- Технологический процесс изготовления хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий - 10 часов;

Экзамены:

- Технологический процесс изготовления хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий – 6 часов.

По предметам и дисциплинам, по которым не предусмотрены экзамены, формой контроля является зачет в устной форме, тестирование или другие формы зачетов по решению методической комиссии. Зачет проводится за счет времени отведенного на предмет.

Производственное обучение проводится на протяжении всего обучения. Итоговая аттестация по профессиям «Пекарь» включает:

Экзамен по предмету профессиональной подготовки: «Технологический процесс изготовления хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий».

Училище имеет право вносить коррективы в учебную программу в течение всего обучения.