Министерство образования и науки Алтайского края Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Заринский политехнический техникум»

Утверждаю Директор КГБПОУ "Заринский политехнический техникум" ______ Т.В. Цаберябая «01» сентября 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Филиала краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Заринский политехнический техникум» по программе профессионального обучения

16472 Пекарь

Срок действия учебного плана: с 01.09.2023 г. по 30.06.2025 г. Группа № Пкф-23

Квалификации: Формовщик теста; Пекарь Форма обучения - очная Нормативный срок освоения АОП — 1 год 10 мес.

Залесово, 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	, ,	
Пояс	нительная записка	3
1.1.	Нормативная база реализации АОП	3
1.2.	Организация учебного процесса и режим занятий	3
1.3.	Адаптационный учебный цикл	3
1.4.	Общепрофессиональная подготовка	4
1.5.	Формирование вариативной части АОП	5
	<u> </u>	5
Свод	ные данные по бюджету времени (в неделях)	6
План	учебного процесса	6
	1.1. 1.2. 1.3. 1.4. 1.5. 1.6. Свод	Пояснительная записка 1.1. Нормативная база реализации АОП 1.2. Организация учебного процесса и режим занятий 1.3. Адаптационный учебный цикл 1.4. Общепрофессиональная подготовка 1.5. Формирование вариативной части АОП 1.6. Порядок аттестации слушателей Сводные данные по бюджету времени (в неделях) План учебного процесса

1. Пояснительная записка

1.1 Нормативная база реализации АОП

Учебный план разработан на основе

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-Ф3;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 г. № 513 (с изменениями и дополнениями от: 16 декабря 2013 г., 28 марта, 27 июня 2014 г., 3 февраля 2017 г.) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 292 (ред. от 27.10.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образователь ной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказа Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 г. № 799 (ред. от 09.04.2015) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь»;
- единого тарифно-квалификационного справочника.

1.2 Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий 1 сентября 2023 г.

Настоящий учебный план составлен с учетом работы в режиме шестидневной учебной недели, где максимальный объем учебной нагрузки слушателей составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Консультации для слушателей предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного слушателя на каждый учебный год. Распределение академических часов, отведенных на консультации показаны в таблице 1:

Таблица 1

Распределение консультаций к экзаменам (в часах)

	т испреденение консуньтиции к экзи	, ,	
	Наименование предмета	І курс	II курс
ПМ.02	Приготовление теста	24	
МДК.02.01	Технология приготовления теста для	12	
хлебобулочн	ных изделий		
МДК.02.02	Технология приготовления теста для	12	
мучных конд	цитерских изделий		
ПМ.03	Разделка теста	24	
МДК.03.01	Технология деления теста,	12	
формования	тестовых заготовок		
МДК.03.02	Технология разделки мучных	12	
кондитерски	х изделий		
ПМ.04	Термическая обработка теста и		36
отделка пов	ерхности хлебобулочных изделий		
МДК.04.01	Технология выпекания хлеба,		18
хлебобулочн	ых, бараночных изделий и сушки		
сухарных из	делий		

МДК.04.02	Технология приготовления		18
выпеченных	полуфабрикатов и отделки мучных		
кондитерски	их изделий		
ПМ.05	Укладка и упаковка готовой		12
продукции			
МДК.05.01	Технология упаковки и укладки		12
готовой прод	дукции		
	Итого за год	48	48
			Итого: 96

Продолжительность занятия 45 минут с перерывом в 10 минут между занятиями. После четвертого урока устанавливается перерыв для приема пищи — 20 минут. Занятия проводятся парами по всем учебным дисциплинам. Последовательность и чередование занятий в каждой группе определяется расписанием занятий.

На промежуточную аттестацию 2 недели.

1.3 Адаптационный учебный цикл

Объемные параметры на освоение адаптационно цикла составляют 534 часа.

К адаптационным учебным дисциплинам относятся:

- 1. История России
- 2. Основы информатики
- 3. Математика в профессии
- 4. Основы безопасности жизнедеятельности
- 5. Физическая культура (адаптивная)
- 6. Основы социально-правовых знаний
- 7. Профессиональное самоопределение и саморазвитие личности
- 8. Эффективное поведение на рынке труда

На самостоятельную внеаудиторную работу в учебном плане отводится 50% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки (в час).

Качество освоения учебных дисциплин адаптационного цикла осуществляется в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Итоговый контроль учебных достижений в рамках промежуточной аттестации проводится в форме экзаменов и дифференцированных зачетов.

По учебным дисциплинам адаптационного цикла в рамках промежуточной аттестации предусмотрены дифференцированные зачеты, зачеты общее количество которых -8.

Дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину.

1.4 Общепрофессиональная подготовка

На предметы общепрофессионального цикла предусмотрено 329 часов. По данной профессии обучение проводится по 4 модулям. На изучение профессиональных модулей отводится 2454 часа, в том числе на учебную практику предусмотрено 900 часов и на производственную практику 504 часа.

При реализации АОП предусматривается учебная практика, которая проводится рассредоточено в рамках профессионального модуля чередуясь с теоретическими занятиями. Первоначальные навыки работы слушатели приобретают на учебной практике.

Учебная практика проводится в оборудованных помещениях учебной пекарни под руководством мастера производственного обучения.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключенных между техникумом и организациями. Для организации и проведения практики с предприятиями заключаются договора на организацию и проведение практики, разрабатываются, согласовываются программы и планируемые результаты практики. Руководство практикой осуществляет мастер производственного обучения. Он контролирует реализацию программы и условия проведения практики организациями, в

том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися.

Базовые предприятия, с которыми заключены договора о прохождении производственной практики:

- —ИП Доровских;
- —ИП Дряхлова;
- —ИП Мамиконян
- —ИП Мелаян
- —ИП Гридунов

В период прохождения производственной практики слушателями ведется дневник практики. Результаты прохождения практики слушатели представляются в образовательное учреждение в форме отчета установленного образца, который утверждается техникумом и учитываются при итоговой аттестации.

1.5 Формирование вариативной части АОП

Вариативная часть образовательной программы формируется на основании проведенного мониторинга и анкетирования среди организаций работодателей, с целью выявления актуальных профессиональных компетенций, знаний и умений, выпускника по данной программы профессионального обучения, востребованного в нашем регионе.

Распределение часов вариативной части проведено в соответствии с запросами работодателей. Таблица 2.

Таблица 2.

No	Наименование учебной дисциплины,	Объем по	Объем по	Всего
	МДК	БУП, ч	вариативной	
			части	
1.	ОП.01 Основы микробиологии	32	34	66
	санитарии и гигиены в пищемов			
	производстве			
2.	МДК.02.01 Технология приготовления	72	38	110
	теста для хлебобулочных изделий			
3.	МДК.02.02 Технология	120	24	144
	приготовления теста для мучных			
	кондитерских изделий			
5	МДК.03.01 Технология деления теста,	60	12	72
	формования тестовых заготовок			
6	МДК.03.02 Технология разделки	120	24	144
	мучных кондитерских изделий			
7	МДК.04.01 Технология выпекания	68	4	72
	хлеба, хлебобулочных, бараночных			
	изделий и сушки сухарных изделий			
9	МДК.05.01 Технология упаковки и	42	8	50
	укладки готовой продукции			
	ИТОГО		144	

1.6 Порядок аттестации слушателей

Освоение АОП сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией слушателей. Формы промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен.

Дифференцированный зачет, зачет - форма промежуточной аттестации обучающихся по завершению изучения дисциплины адаптационного, общепрофессионального цикла и междисциплинарных курсов.

Дифференцированный зачет проводится за счет часов, предусмотренных на освоение учебной дисциплины. Дифференцированный зачет может быть проведен в устной форме, выполнен в форме реферата или решения ситуационных задач, подтверждающих профессиональную компетентность слушателей. Для аттестации слушателей на соответствие их персональных достижений создается фонд контрольно-оценочных средств.

Все дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы и темы междисциплинарных курсов, включенные в учебный план, имеют промежуточную аттестацию.

Для проведения итоговой аттестации по программе профессионального обучения «Пекарь» формируется экзаменационная комиссия, в состав которой входят преподаватели техникума, имеющие высшую и первую квалификационные категории, представители работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников. Председатель экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года (2023 г.) на следующий календарный год. Председателем экзаменационной комиссии утверждается лицо, не работающее в техникуме из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание;
- —представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Тематика квалификационного экзамена соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

В таблице 3 представлены сводные данные в неделях по бюджету времени:

								Таблица	3
Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарн ым курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю профессии	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация	Праздничные дни	Каникулы	Всего (по курсам)	
I курс	25	13	2	1		7	11	52	
II курс	15	12	12	1	1	8	2	43	
Всего	40	25	14	2	1		13	95	

При расчете времени в неделях учтены все календарные недели, в том числе – неполные с праздничными днями.

3. План учебного процесса

План учебного процесса по программе профессионального обучения «Пекарь» представлен в Таблице 4:

План учебного процесса по программе профессионального обучения "16472 Пекарь"

	план учеоного процес			р <u>и</u> ы					а обучан		P	аспред рузки	2 11ек (еленис по кур час. в с	е обяза сам и	семест	
	Наименование циклов,	_	омеж	уточі			яя	0	бязатель	ьная	Iκ	ypc		Пκ	ypc	
Индекс	разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	í	аттес	таци	И	максимальная	Самостоятельная работа	Всего занятий	е лаб. и нятий	ская	1 сем.	2 сем.	всего за 1 курс	3 сем.	4 сем.	2 курс
						акси	лостс ра	ro 3ai	в том числе лаб. практ. занятий	Тиче	17	24	0 3a	17	24	Bcero 3a 2
		1	2	3	4	Ň	Car	Все	в том	Практическая подготовка	нед.	нед.	всег	нед.	нед.	всег
1	2			3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Адаптационный учебный цикл					801	267	534	372	0	153	217	370	164	0	164
АД.01	История России		ДЗ			120	40	80	56		34	46	80			0
АД.02	Основы информатики			ДЗ		120	40	80	55			48	48	32		32
АД.03	Математика в профессии	ДЗ				51	17	34	42		34		34			0
АД.04	Основы безопасности жизнедеятельности		дз			105	35	70	9		34	36	70			0
АД.05	Физическая культура (адаптивная)		3	ДЗ		111	37	74	64		17	22	39	35		35
АД.06	Основы социально-правовых знаний			ДЗ		51	17	34	34				0	34		34
АД.07	Профессиональное самоопределение и саморазвитие личности			ДЗ		192	64	128	90		34	65	99	29		29
АД.08	Эффективное поведение на рынке труда (коммуникативный практикум)			3		51	17	34	22				0	34		34

	Общепрофессиональные дисциплины				329	123	206	85	0	34	100	134	72	0	72
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		дз		99	33	66	9		34	32	66			0
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности		дз		48	16	32				32	32			0
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности			ДЗ	48	16	32	30				0	32		32
ОП.04	Охрана труда с правилами электротехнической безопасности		ДЗ		54	18	36	20			36	36			0
ФК.00	Физическая культура			ДЗ	80	40	40					0	40		40
ПМ.00	Профессиональный цикл				2454	350	2104	24	1634	425	519	944	372	788	1160
ПМ.02	Приготовление теста		Э		741	127	614	24	437	398	216	614	0	0	0
МДК.02.01							01.		457	370	_10	014	U	U	v
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	дз			165	55	110	24	13	110	210	110		U	0
МДК.02.01		дз дз									210		V		
	для хлебобулочных изделий Технология приготовления теста для мучных кондитерских		дз		165	55	110		13	110	144	110			0
МДК.02.02	для хлебобулочных изделий Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий		дз		165 216	55 72	110		13 64	110		110 144			0
МДК.02.02 УП.02 ПП.02 ПМ.03	для хлебобулочных изделий Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий Учебная практика		дз	Э	165 216 288	55 72 0	110 144 288		13 64 288	110	144	110 144 288	246	0	0 0
МДК.02.02 УП.02 ПП.02 ПМ.03 МДК.03.01	для хлебобулочных изделий Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий Учебная практика Производственная практика		дз	Э	165 216 288 72	55 72 0 0	110 144 288 72	24	13 64 288 72	110 144 144	144 72	110 144 288 72			0 0 0
МДК.02.02 УП.02 ПП.02 ПМ.03	для хлебобулочных изделий Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий Учебная практика Производственная практика Разделка теста Технология деления теста,			Э	165 216 288 72 684	55 72 0 0 108	110 144 288 72 576	24	13 64 288 72 432	110 144 144 27	144 72 303	110 144 288 72 330			0 0 0 0 246
МДК.02.02 УП.02 ПП.02 ПМ.03 МДК.03.01	для хлебобулочных изделий Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий Учебная практика Производственная практика Разделка теста Технология деления теста, формования тестовых заготовок Технология разделки мучных			Э	165 216 288 72 684 108	55 72 0 0 108 36	110 144 288 72 576 72	24	13 64 288 72 432 36	110 144 144 27	144 72 303 45	110 144 288 72 330 72			0 0 0 0 246 0

ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий			Э	810	90	720	0	612	0	0	0	126	594	720
МДК.04.01	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий				108	36	72		36			0	72		72
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий			Э	162	54	108		36			0	54	54	108
УП.04	Учебная практика			дз	360	0	360		360			0		360	360
ПП.04	Производственная практика				180	0	180		180			0		180	180
ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции			Э	219	25	194	0	153	0	0	0	0	194	194
МДК.05.01	Технология упаковки и укладки готовой продукции			Э	75	25	50		9			0		50	50
УП.05	Учебная практика			дз	72	0	72		72			0		72	72
ПП.05	Производственная практика				72	0	72		72			0		72	72
	ВСЕГО				3584	740	2844	481	1634	612	836	1448	608	788	1396
ПА.00	Промежуточная аттестация						72				28	30	4	40	42
ИА.00	Итоговая аттестация						36							36	36
							2952			612	864	1476	612	864	1474
	гации на учебную группу всего: 9	6 час	ов (4 час	а на	человек	ав		Дисципли	ин и МДК	468	506	974	362	50	412
год)							2	Учебная	практика	144	258	402	66	432	498
Итоговая	я аттестация: Выпускной квалиф	икаці	ионный	экзам	ен		o: 2952	Произво практика	дственная а	0	72	72	180	252	432
							Всего:	Экзамен		0	1	1	1	4	5
							Н	Диффер.	зачет	3	7	10	7	2	9
								Зачет		0	1	1	1	0	1

					1	КАЛЕ	нд	API	ШÌ	ÍУ	ЧЕБ	НЬ	ІЙ І	PA	ΦИ	К, 2	023	-202	24 y	небн	ый г	од																		T		
									сентя	брь		Окт	ябрь		Ноя	брь			Де	сабрь			Январь		Фе	враль		M	арт			Апрел	1ь		Май	1			Ию	ЭНЬ		ž Ž
							ПН		1 11	18	25 2	9	16	23 30	0 6	13	20 27	4	11 1	8 25	мес	1	8 15	22	29 5	12	19 26	4	11 18	8 25	1	8 1	.5 22	29	6 1	13 20	27	3 1	10 17	7 24	2 ce	φę
CHE						ď	вт	1	5 12	19	26 3	10	17	24 31	1 7	14	21 28	5	12 1	9 26	l ce	2	9 16	23	30 6	13	20 27	5	12 19	9 26	2	9 1	.6 23	30	7 1	14 21	28	4 1	11 18	3 25	8	, B
3				1	2 сем.	2	ср	-	5 13	20	27 4	11	18	25 1	. 8	15	22 29	6	13 2	0 27	33	3	10 17	24	31 7	14	21 28	6	13 20	0 27	3	10 1	.7 24	1	8 1	15 22	29	5 1	12 19	26	8	정열
Ĕ		код предмета	Наименование циклов, разделов, досциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	1 сем. 17 нел.	24	38	чт		7 14	21	28 5	12	19	26 2	9	16	23 30	7	14 2	1 28	S S	4	11 18	25	1 8	15	22 29	7	14 21	1 28	4	11 1	.8 25	2	9 1	16 23	30	6 1	13 20	27) ¥	8 -
ypc,		.,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	,.,.,	17 нед.	нед.	Ser.	пт	_	3 15	22	29 6	13	20	27 3	10	17	24 1	8	15 2	2 29	9	5	12 19	26	2 9	16	23 1	8	15 22	2 29	5	_	.9 26	_	10 1	17 24	31		14 21	_	5	₹
~						ă	сб	2 1	9 16	23	30 7	14	21	28 4	11	18	25 2	9	16 2	3 30	Į į	6	13 20	27	3 10	17	24 2	9	16 23	3 30	6	13 2	0 27	4	11 1	18 25	1	8 1	15 22	2 29	ME	5
							вс	3 1	0 17	24	1 8	15	22	39 5	12	19	26 3	10	17 2	4 31	¥ 5	7	14 21	28	4 1:	. 18	25 3	10	17 24	4 31	7	14 2	1 28	5	12 1	9 26	2	9 1	.6 23	30	호	-
								1 7	2 3	4	5 6	7	8	9 10	0 11	12	13 14	15	16 1	7	8	\bot	1	2	3 4	5	6 7	8	9 10	0 11	12	13 1	4 15	16	17 1	8 19	20	21 2	.2 23	3 24	4	\blacksquare
	Столяр Ю.В.		История России	34	46	80		2 2	2 2	2	2 2	2	2	2 0	2	2	2 2	2	2	2 2	34	ш	2	2	2 2	2	2 2	4	2 2	2	2	2 .	4 2	2	2	2 4	2	\perp	\perp		46	80
	Залесова Е.А.	АД.02	Основы информатики	0	48	48		ш						\perp		Ш					0								4	4	6	2	2 6	2	6	8 6	2	\perp	\perp		48	48
مِ ا	Титова О.И.	АД.03	Математика в профессии	34	0	34			2 2	2	2 2	2	2	2 2	2	2	2 2	2	2	2 2	34	П																			0	34
ē		АД.04	Основы безопасности	34	36	70															24	\Box	2									_					П				26	70
ᆯ	Четвергов В.Ф.		жизнедеятельности					2 2	' '		4 4	4		2 2	2		0 2	2	۷ .	2 2	34	11	2	4	² ²	4	4 4	2	4 4	1 2	4	-	² ²	4	, ² '	ا ا		.			36	70
-	Плотников А.П.	АД.05	Физическая культура (адаптивная)	17	22	39			2	0	2 0	2	0	2 0	2	0	2 0	2	2 () 1	17	\Box	0	2	0 2	0	2 0	2	0 2	0	0	2 :	2 2	2	2	2	П				22	39
	Ткачева О.Г.	АД.07	Профессиональное самоопред.	34	65	99			2 2	2	2 2	2	2	2 2	2	2	2 2	2	2 :	2 2	34	\top	4	4	4 4	4	2 4	0	4 2	2	6	4	4 4	2	2 .	4 2	3	\top	\top		65	99
	THE ICEA OTT		Основы микробиологии, санитарии и	34	32	66		广	1	H		T	П	十	1	一	\top	t				\top		\Box	1	\Box	_	Ħ	十	T	Ħ	十	十	П	\top	十	Ħ	\top	\top	T		
ن	Гениевская Н.Ю.		гигиены в пищевом производстве					2 2	2 2	2	2 2	2	2	2 2	2	2	2 2	2	2	2	34	11	2	2	2 2	2	4 2	2	2 2	2	2	2	2 0	2	.						32	66
курс,	i cinebatan i ii o	ОП.02	Экономические и правовые основы		32	32		广	+			†		\pm	1	\sqcap	\top	T				\top	2					1.	2 2		1.	_			\top	+	\Box	\pm	+	+	22	22
Ĭ	Столяр Ю.В.		производственной деятельности		32	32		ш						\perp		Ш							2	2	2 2	2	2 2	2	2 2	2	2	2 .	2 2	2	\perp	\perp		\perp	\perp		32	32
]]		ОП.04	Охрана труда с правилами		36	36										П						П	2	2	2 2	2	2 2	2	2 0	1 2	2	4	2 2	2	2	2					36	36
23	Четвергов В.Ф.		электротехнической безопасности					\vdash		\sqcup	_	4	\sqcup	4		\vdash		_	_			\bot		-		1-		1	- "	1	1			ľ	4	4	\sqcup	+	4	┷	30	30
활		МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	110	0	110		10 2	2 18	18	18 1	6				i I					110	11																.			0	110
	Логинова Н.А.	MIIK 02 02	хиеоооулочных изделии Технология приготовления теста для мучных	144	0	144		\vdash	+	\vdash	+	+	\vdash	+	+	\vdash	+	+	-			+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	₩	+	+	+	\vdash	\vdash
알	Войтенко Т.А.	МДК.02.02	кондитерских изделий	144	U	144		1 1	1 6	8	6 2	6	14	12 12	2 12	14	14 12	6	6	5 4	144	11																.			0	144
Группа	Логинова Н.А.	УП.02	Учебная практика	144	144	288		广	+			6 12	12	12 1	2 12	12	12 1	2 12	12	12 6	144	\top	12	12	12 1	2 12	0 1	,	12 1	2	6	6	6 6		\top	18 6	. 🗖	\pm	+	+	144	288
₹	логинова ги.ж.		Производственная практика	0	72	72		\vdash	+	Н	_	0 12	12		112	H	12 1	112	12	-	0	+	- 11	111	12 1	111	7	\forall		+	H	┪	┪`	Н	\pm	+	Ħ	\pm	36	36		72
5			Технология деления теста, формования	27	45	72		\vdash	+	\vdash	+	+	\vdash	+	+	\vdash	+	+			, i			+	+	+	+	+	+	+	\vdash	+	+	\vdash	+	+	\forall	+	+~	+==		
	Войтенко Т.А.	,41.05.01	тестовых заготовок	21	43	12		ı I									2	6	6	5	27		10	8	10 8	9															45	72
		МДК.03.02	Технология разделки мучных кондитерских	0	144	144		厂	1			T		\top	1	П	1	T			0	\top			T	\Box						\neg	\top	П	\neg	Т	\Box	\top	\top	\top	144	144
	Шопп Т.А		изделий					\sqcup		Ш		┸		\perp		Ш	\perp				U	\perp		\sqcup	┸	2	16 1	2 18	12 1	.0 20	10	12	12 12	2	8	丄	Ш	_	丄	\bot	144	
	Логинова Н.А.	УП.03	Учебная практика	0	114	114		Ш								Ш					0														ᆚ	18	30	36 3	30		114	114
			всего	612	836	1448		16	36 36	36	36 3	6 36	36	36 3	2 36	36	36 3	36	36	36 24	61	12	0 36	36	36 3	6 37	32 3	32	38 3	8 36	38	38	38 38	8 16	24	36 38	37	36	30 3	6 36	836	1448

				C	ентя	бпь		1	Окт	ябрь			Нояб	īрь				Ле	кабр)b			Янв	апь		4	Февра	ль			Mag	т		T	Аг	рель			1	Май		Т			Ик	ЮНЬ			ž
		ПН		4	1	- 1-	25	2	_	- 1	23	_			20	27 T	4 1		_	25	o G	1	_	15	22				9 26	5 4	11		25	1		1		29			T20	0 27	7 3	3 10	_	_	24	Ce	89 ₩
		вт		5	-	+-	+	-	-	-	-	${} \rightarrow$	7	\rightarrow	\rightarrow	_	_	_	_	26	CeM	2	_	16	$\overline{}$	$\overline{}$		_	0 27		_	_	26	_	_	_	23	_	7	_	-	_	_	_	1 18	_	25	3a 2	Ž.
		ср		6	+	+	+-	-	-	-	25	${} \rightarrow$	\rightarrow	15	\rightarrow			_	_	27	3a 1	3	_	17	-		-		1 28	_	+-	_	_	_	10	-	24	_	8	+-	_	2 29	_	1	2 19	_	26	80	Yacoe OA
код	Наименование циклов, разделов, досциплин,	ЧT		7	14	-	-	-	-	-	26	${} \longrightarrow$		16		_		_		28	808	4	11	_	25	_	_	_	2 29	_	14		-	-	-		25		9	_	_	_	_	_	_	_	27	- 4ac	06 4 0
предмета	профессиональных модулей, МДК, практик	пт	1	8	15	22	29	6	13			-	10	17	24	1	8 1	15 2	_	29	час	5	12	19	26	2	_	_	3 1	_	15				12				10	17	_		1 7	7 14		_	28	CTBO	ecn
		сб	2	9	16	_	-	7	_	-	-	-	\rightarrow	\rightarrow	-	2	9 1	16 2	23	30	CTBO	6	_	20		3		_	4 2	9	16									18			_	3 15	_	_	29	Z E	PME 0
		вс	3	10	+-	+	1	8	-	-	39	\vdash	12	\rightarrow	-	3	_	7 2	24	31	иче	_	\rightarrow	21	_	4	_	_	5 3		17								_	19	_	_	_	-	5 23	_	30	Ž O	Ko.
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15 1	16 :	17		Кол			_	2	3	4 !	5 6	7	8	9	10	11	. 12	2 13	14	15	16	17	18	19	2	0 2	1 2	2 23	3 7	24		
АД.02	Основы информатики			4	4	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2	2			32									Т		Т		T	Т	T	T				Т	т	т	т				0	32
АД.05	Физическая культура (адаптивная)		4	4	4	4	-	4	-	6	1	Н	\dashv	\dashv	\dashv	\dashv		+			35	\dashv		\neg	\dashv	\dashv		\top	+	+	+	+	+	+	+	$^{+}$	T	+	+	+	+	+	+	+	+	+	_	0	35
АД.06	Основы социально-правовых знаний			2	2	2	+	+	-	2		2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	\dashv		_	\dashv	\dashv	\dashv	+	+	+	+	+	+	$^{+}$	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	0	34
АД.07	Профессиональное самоопределение и саморазвитие личности			2	2	2	+	+	+	+	2	\vdash	\rightarrow	2	\rightarrow	\dashv	2	1		Ī	29				T	\top	1	\dagger	T	T	T	T	T	t	T	T		T		T	t	t	T	T	T	†		0	29
АД.08	Эффективное поведение на рынке труда (коммуникативный практикум)			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34				\top	1	\top	\dagger	T	T	\dagger	T	T		T	\dagger		T		T	T	T	T	\dagger	\dagger	\top		0	34
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		32				T	T				T			T	T		t				T	T	Ť	Ť	Ť		Ť	1	0	32
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	2	32	\neg		7	\dashv	\top	\top	\top	\top	\top	\top	†	\dagger	†	\top	T	T	\top	T	\dagger	+	十	十	十	\top	+		0	32
ОП.04	Охрана труда с правилами электротехнической безопасности			2	2	2	+	+	+	+	2	\vdash	\dashv	\dashv	\dashv	\dashv	_	2		2	36					1		T		T			T				T			T	T	T	Ť	T		T	T	0	36
ФК.00	Физическая культура			Т			T				4	4	4	4	4	4	4	6	4	2	40					T				1				T	T		T	1			\top	\top	\top	\top		\top		0	40
ПП.03	Производственная практика			Г	T		T														0			36	36	36	36 3	6				T					T				T	T	\top	T		\top		180	180
МДК.04.01	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий		12	16	10	12	12	10													72				T	1										T					T	T	T	T		T		0	72
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий							2	12	12	12	12	12	12	10	12	12				108																						Ī					0	108
УП.04	Учебная практика				6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6 1	2 2	24	12	126							2	4 24	1 24	4 30	30	36	36	30)					Т	Т	Т	Т		Т		234	360
ПП.04	Производственная практика			Γ	1	T										\dashv					0				T	T	T		T			1		T				18	18	36	36	5 3	6 36	6		Т		180	180
МДК.05.01	Технология упаковки и укладки готовой продукции				T		l								1	1	T				0				T	1	T	8	14	1 8	8	8	2	2		T	l	T			T	T	T	T	T	T	T	50	50
УП.05	Учебная практика			T	T	T	T	T	T	T			T	\exists	T	1					0				寸	寸	T	T	\top	T	T	T	T	T	T	36	36	5	T	T	\top	\top	\top	\top	T	\top	7	72	72
ПП.05	Производственная практика			Γ	T					İ			\neg	T	T	1					0			T	丁	T	T		\top	Τ	1	T		T	T		T	1	T		T	T	\top	30	6 36	6		72	72
Всего час. в н	иеделю обязательной учебной нагрузки		16	36	36	36	36	36	36	36	37	36	36	36	36	36	36 3	31 3	36	22	610			36	36	36	36 3	36 3	2 38	3 32	2 38	38	38	38	3 30	36	36	5 18	18	36	30	5 3	6 30	6 3	6 36	6		788	1398