Согласовано
Генеральный директор
ООО «Школьное питание»
_____ Р.И. Мусина
«01» 09 2026 г

Утверждаю
Директор ЧПОУ
«Торгово-технологический колледж»
_____ Т.Т. Авдеева
«01» 09 2026 г

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы профессионального обучения
для детей с ограниченными возможностями здоровья

Частное профессиональное образовательное учреждение «Торгово-технологический колледж»

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии Пекарь

16472	Пекарь
код	*наименование профессии*
	свидетельство об обучении специальной коррекционной программы
	уровень образования, необходимый для приема на обучения
квалификация	пекарь 2 разряд

Форма обучения – очная
Нормативный срок освоения – 10 месяцев
Год начала подготовки по ОП 2026 год

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Распределение по курсам и семестрам																ЦК	Максимальная учебная нагрузка	
												Обязательная					Курс 1																		
																	Семестр 1								Семестр 2										
																	12 5/6 (4) нед								11 1/2 (12) нед										
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост. (с р.+п.п.)	Консультации	Всего	в т.ч.		Промежут. аттестация	Индивид. проект (выполн в ср.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в т.ч.		Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в т.ч.		Промежут. аттестация	Индивид. проект		Обяз. часть	Вар часть
													Лекции, уроки	Пр. занятия						Лекции, уроки	Гр. занятия							Лекции, уроки	Пр. занятия						
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																	36			34.44					36			34.6							
																																		100%	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3		13			1	3	1306	30		682	248	434	18		512	18		374	140	234	6		764	12		308	108	200	12			1470	
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл			3				3	272	12		260	94	166			196	10		186	76	110			76	2		74	18	56				436	
ОПЦ.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве			2					42	2		40	20	20			42	2		40	20	20												42	
ОПЦ.02	Основы калькуляции и учета							1	48	2		46	18	28			48	2		46	18	28												48	
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места							1	42	2		40	20	20			42	2		40	20	20												42	
ОПЦ.04	Безопасность жизнедеятельности			2					50	2		48	18	30											50	2		48	18	30				50	
ОПЦ.05	Охрана труда							1	36	2		34	16	18			36	2		34	16	18												36	
ОПЦ.06	Товароведение пищевых продуктов								48	2		46	22	24			22		22	10	12				26	2		24	12	12				48	
ОПЦ.07	Технология поиска работы и трудоустройства								68	2		66	32	34											68	2		66	32	34				68	
ОПЦ.08	Основы правовых знаний								48	2		46	22	24			48	2		46	22	24												48	
ОПЦ.09	Физическая культура			2					54	2		52	2	50			28	2		26	2	24			26			26		26				54	
ПЦ	Профессиональный цикл	3		10					1034	18		422	154	268	18		346	8		188	64	124	6		688	10		234	90	144	12			1034	
ПМ.01	Приготовление теста	1		3					278	4		124	42	82	6		278	4		124	42	82	6											278	
МДК.01.01	Технологии приготовления теста для хлебобулочных изделий			1					128	4		124	42	82			128	4		124	42	82												128	
УП.01.01	Учебная практика по приготовлению теста			1		РП	□	час	72			72	нед		2		час			72	нед	2			час				нед					72	
ПП.01.01	Производственная практика по приготовлению теста			1		РП	□	час	72			72	нед		2		час			72	нед	2			час				нед					72	
ПМ.01.	Квалификационный экзамен	1							6						6		6						6											6	
	Всего часов по МДК								128			124																							
ПМ.02	Разделка теста	1		3					382	8		152	64	88	6		68	4		64	22	42			314	4		88	42	46	6			382	
МДК.02.01	Технологии деления теста, формирования тестовых заготовок			2					160	8		152	64	88			68	4		64	22	42			92	4		88	42	46				160	
УП.02.01	Учебная практика по разделке теста			2		РП	□	час	72			72	нед		2		час				нед				час			72	нед	2				72	
ПП.02.01	Производственная практика по разделке теста			2		РП	□	час	144			144	нед		4		час				нед				час			144	нед	4				144	
ПМ.02.	Квалификационный экзамен	2							6						6										6						6			6	
	Всего часов по МДК								160			152																							
ПМ.03	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий. Укладка и упаковка готовой продукции	1		4					374	6		146	48	98	6										374	6		146	48	98	6			374	
МДК.03.0.	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных изделий			2					102	4		98	36	62											102	4		98	36	62				102	
МДК.03.02	Технологии укладки и упаковки готовой продукции			2					50	2		48	12	36											50	2		48	12	36				50	
УП.03.01	Учебная практика по термической обработке теста и отделке поверхности хлебобулочных изделий. Укладке и упаковке готовой продукции			2		РП			72			72	нед		2		час				нед				час			72	нед	2				72	

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Распределение по курсам и семестрам																ЦК	Максимальная учебная нагрузка	
																	Курс 1																		
													Обязательная				Семестр 1								Семестр 2										
														в т.ч.			12 5/6 (4) нед				в т.ч.				11 1/2 (12) нед				в т.ч.					
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост. (в р.т.ч.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. Аттестация	Индивид. проект (в т.ч.сдача в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть
ПП.03.01	Производственная практика по термической обработке теста и отделке поверхности хлебобулочных изделий. Укладка и упаковка готовой продукции			2		РП		час	144			144	нед		4		час				нед				час			144	нед		4			144	
ПМ.03	Квалификационный экзамен	2							6						6									6							6		6	
	Всего часов по МДК								152			146																						
	Учебная и производственная практики							час	576			576	нед		16		час			144	нед		4		час			432	нед		12				
	Учебная практика							час	216			216	нед		6		час			72	нед		2		час			144	нед		4				
	Концентрированная							час	216			216	нед		6		час			72	нед		2		час			144	нед		4				
	Рассредоточенная							час					нед				час				нед				час				нед						
	Производственная практика							час	360			360	нед		10		час			72	нед		2		час			288	нед		8				
	Концентрированная							час	360			360	нед		10		час			72	нед		2		час			288	нед		8				
	Рассредоточенная							час					нед				час				нед				час				нед						
	Итоговая аттестация							час	6			6	нед		1/6		час				нед				час			6	нед		1/6				
	Квалификационный экзамен							час	6			6	нед		1/6		час				нед				час			6	нед		1/6		6		
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О																																		
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																																		
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	3		14			2	3	1476	36		840	324	516	18		612	20		442	172	270	6		864	16			398	152	246	12		1476	
	Экзамены (без учета физ. культуры)																1								2									
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																	
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																2								8									
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																	
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																	
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																1								1									