МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Архангельской области
"Архангельский политехнический техникум"
(ГАПОУ АО "Архангельский политехнический техникум")

Утверждаю
Исполняющий обязанности директора ГАПОУ АО
"Архангельский политехнический техникум"
_____ А.В. Афанасьева
"02" ____июня _____2026 года

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессионального обучения
Государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Архангельской области
"Архангельский политехнический техникум"
Профессия: 103643 Пекарь
Квалификация - пекарь (3 разряд)
Форма обучения - очная
Срок обучения - 8 месяцев
Уровень общего образования: лица, не прошедшие государственную итоговую аттестацию по программам основного общего образования

2.Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Квалификационный экзамен	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	9	3	19		1		2	34
Всего	9	3	19		1	6 часов	2	34

3. План учебного процесса

План учебного процесса (103643 Пекарь)

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МКД, практик	Форма промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательных учебных занятий по семестрам	
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			I курс	
					Всего занятий	в том числе		1сем	2сем
						лекций , уроков	лабораторных и практических занятий	12	19
								нед	нед
1	2	3	7	8	9	10	11	13	14
ОП.00	**Общепрофессиональный учебный цикл**		**288**	**108**	**180**	**90**	**90**	**180**	**0**
ОП.01	Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве	З	54	18	**36**	18	18	36	
ОП.02	Основы товароведения пищевых продуктов	З	72	36	**36**	18	18	36	
ОП.03	Техническое оснащение рабочего места пекаря	ДЗ	54	18	**36**	18	18	36	
ОП.04	Основы экономики предприятий общественного питания	З	54	18	**36**	18	18	36	
ОП.05	Основы математических расчётов в профессиональной деятельности	З	54	18	**36**	18	18	36	
П.00	**Профессиональный учебный цикл**		1078	142	936	100	836	252	684
ПМ.01	**Выполнение работ по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий**		**1078**	**142**	936	100	836	**252**	684
МДК.01.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	.-,Э.	286	142	144	100	44	144	
УП.01		З	108		108		108	108	
ПП.01		ДЗ	684		684		684		684
Всего по профессии 103643 Пекарь			**1366**	**250**	**1116**	**190**	926	**432**	**684**
	Промежуточная аттестация								**30**
	Квалификационный экзамен								**6**

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МКД, практик	Форма промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательных учебных занятий по семестрам	
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			I курс	
					Всего занятий	в том числе		1сем	2сем
						лекций , уроков	лабораторных и практических занятий	12	19
								нед	нед
1	2	3	7	8	9	10	11	13	14
		Всего	Дисциплин и МКД(кол)					6	0
			Учебной практики (нед)				3	3	0
			Производственной практики				19	0	19
			Всего (УП, ПП)				22	3	19
			Экзаменов				1	0	1
			Дифференцированных зачетов				3	2	1
			Зачетов				4	4	0

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии рабочего
103643 Пекарь

	Кабинеты:
1.	Кабинет общепрофессиональных дисциплин
2.	Кабинет по компетенции «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий»
	Мастерские:
1.	Мастерская по компетенции «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий»