

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
**«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)**

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»
/Ф.Г.Исламгалиев/
« 15 » _____ 2018г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
*программы подготовки квалифицированных рабочих,
служащих по профессии*
среднего профессионального образования

ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
по профессии 19.01.04 Пекарь
на 2018-2021 учебный год
Квалификация: Пекарь
Форма обучения – очная
Нормативный срок освоения ППКРС – 2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь разработан на основе Федерального образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки №799 от 02.08.2013г., профессионального стандарта «пекарь» №914-н.

Организация разработчик: ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»
Разработчики: Кофман И.Г., заведующая отделением ППССЗ
Субботина И.Н.-заместитель директора по УР

Рассмотрена на заседании методического совета протокол № 9
От « 04 » мая 2018 г.
Председатель методического совета _____

Согласовано:
Зам.директора по УР _____ Субботина И.Н.
Зам.директора по УПР _____ Костромина С.Е.
« 04 » мая 2018 г.

Согласовано:
Представители работодателя
_____ / Ярошников С.Ф.
« 04 » мая 2018г.

« _____ » _____ 2018г.

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования «ТИПУ «Кулинар» разработан на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 2 августа 2013 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29657 от 20 августа 2013 г.) 260103.01 Пекарь;
2. Закона об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012г. ст.68;
3. Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ППКРС с учетом профиля получаемого профессионального образования;
4. Устава ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;
5. «Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования», разработанных Центром профессионального образования ФАГУ ФИРО(с уточнениями от 25.05.2017 приказ№3);
6. Рекомендаций по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180);
7. Приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями от 15.05.2015г.);
8. Письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 г. № 05-259 « Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
9. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015г. №914-н;

10. Профессиональный стандарт «Кондитер» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. № 597-н;
11. Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов утвержденных Министерством образования и науки РФ от 22 января 2015г. № ДЛ-1/05 вн.;
12. Приказ Министерства образования и науки РФ от 25.06.2014г. №632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013г. №1199(с изменениями и дополнениями);
14. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 31.12.2015г.);
15. Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями, утвержденными приказом №1138 от 17.11.2017г. Министерством образования и науки РФ);
16. Приказ Министерства образования и науки от 18.04.2013г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. От 18.08.2016г.);

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса;
- продолжительность учебной недели – 36 часов;
- занятия группируются парами, для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 мин. с перерывом между учебными занятиями не менее 10 минут;
- текущий контроль результатов успеваемости подготовки осуществляется преподавателем и обучающимся согласно Положения о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;
- Организация консультаций предусматривается из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, форма проведения консультаций-групповые и индивидуальные;
- Учебная практика проводится в хлебопекарных предприятиях и предприятиях общественного питания (ПМ 06) в объеме 15 недель (540 часов) концентрированно при освоении профессиональных

модулей:

- ПМ.02 Приготовление теста – 4 недели (144 часа),
 - ПМ. 03 Разделка теста – 4 недели (144 часов),
 - ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий – 3 недели (108 часа),
 - ПМ. 05 Укладка и упаковка готовой продукции – 1 неделя (36 часов),
 - ПМ. 06 Приготовление мучных кондитерских изделий-3 недели (108 часов)
 - Производственная практика (практика по профилю профессии) организуется на предприятиях общественного питания, хлебозаводах, пекарнях направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся - в объеме 24 недели (864 часа), проводится концентрировано при освоении производственных модулей:
 - ПМ.02 Приготовление теста – 6 недель (216 часов),
 - ПМ. 03 Разделка теста – 6 недель (216 часов),
 - ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий – 5 недель (180 часов),
 - ПМ. 05 Укладка и упаковка готовой продукции – 2 недели (72 часа),
 - ПМ.06 Приготовление мучных кондитерских изделий-5 недель (180 часов).
- Система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся определяются Положением о текущей успеваемости и промежуточной аттестации ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;
 - По завершению профессиональных модулей проводится дифференцированный зачет или экзамен по МДК и практике в последний день ее прохождения ;
 - Государственная итоговая аттестация (ГИА) включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа); порядок ее подготовки и проведения регулируются Положением о государственной итоговой аттестации ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» и Программой государственной итоговой аттестации по профессии 19.01.04 Пекарь

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

Для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы сформирован в соответствии с Рекомендацией по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе

основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (естественнонаучный профиль) (письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 г. № 05-259):

Дисциплины общеобразовательной подготовки:

1. Русский язык
2. Литература
3. Иностранный язык
4. Математика
5. История
6. Физическая культура
7. Основы безопасности жизнедеятельности
8. Физика
9. Обществознание (вкл. экономику и право)
10. География
11. Экология
12. Астрономия

Профильные дисциплины:

11. Информатика
12. Химия
13. Биология

Дополнительные дисциплины

14. Специальный рисунок
15. Охрана труда
16. Основы менеджмента и маркетинга на хлебопекарных и кондитерских производствах.
17. Информационно-коммуникационные технологии.

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии (ППКРС) состоит из инвариантной составляющей в объеме **576** часов обязательной аудиторной нагрузки, что составляет 80% общего бюджета учебного времени и вариативной части в объеме **144** часа обязательной аудиторной нагрузки, что составляет 20% общего бюджета учебного времени.

Вариативная часть использована (144 часа):

В профессиональных модулях ПМ.01-ПМ.05, согласно ФГОС, приготовление мучных кондитерских изделий распределено по стадиям технологического процесса, но отсутствует такая стадия технологического процесса как приготовление отделочных полуфабрикатов, склеивание и отделка

(оформление) мучных кондитерских изделий, в частности массовых и фигурных тортов и пирожных. На предприятиях отрасли (ЕМУП «Екатеринбургский хлебокомбинат» и малые предприятия) при прохождении учебной и производственной практик, обучающиеся участвуют в данном процессе, поэтому возникает необходимость введения ПМ.06 Приготовление мучных кондитерских изделий,

МДК.06.01.Технология приготовления мучных кондитерских изделий-110 часов.

ПМ.02 Приготовление теста-20 часов;

ПМ.03 Разделка теста-14 часов.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная в т.ч. региональная практика				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	30	4	6	-	1	-	11	52
II курс	21	7	11	-	2	-	11	52
III курс	26	4	7	-	2	2	2	43
Всего	77	15	24	-	5	2	24	14

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	период промежуточной аттестации	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся							Распределение обязательной аудиторной нагрузки														
				Максимальная нагрузка	самостоятельная работа	всего занятий во взаимодействии с преподавателем	Обязательная аудиторная				консультации	промежуточная аттестация	1 курс			2 курс			3 курс			4 курс			
							теорет. обучение	практическое обучение	занятий в подгруппах (лабораторные занятия)	в т.ч.			самостоятельная работа	самостоятельная работа	самостоятельная работа	самостоятельная работа	самостоятельная работа	самостоятельная работа	самостоятельная работа	самостоятельная работа					
										в т.ч.															
ОУД.00	Общеобразовательная подготовка		4/11/6	3075	1023	2052	1208	844	0	0	0	0	453	482	492	254	322	210	316	268	278	0	0	0	8 семестр 24 недели
ОУД.01	Базовые учебные дисциплины		3/8/3	2339	778	1561	917	644	0	0	0	0	312	316	359	186	270	142	280	248	226	0	0	0	0
ОУД.01.01.	Русский язык	5	э	156	42	114	54	60					20	34	20	10	30	15	12	15					
ОУД.01.02.	Литература	5	э	271	100	171	141	30					30	30	20	30	40	20	40	61					
ОУД.01.03.	Иностранный язык	5	дз	256	85	171		171					30	40	32	30	43	30	25	26					
ОУД.01.04.	Математика	5	э	342	114	228	136	92					35	60	34	35	46	35	44	53					
ОУД.01.05	История	2	дз	256	85	171	171						85	38	133										
ОУД.01.06.	Физическая культура	2-4	дз	256	85	171		171					40	42	48	45	39	42							
ОУД.01.07.	Основы безопасности жизнедеятельности	2	дз	108	36	72	48	24					36	36	36										
ОУД.01.08.	Физика	6	дз	162	54	108	80	28											54	30	78				
ОУД.01.09.	Обществознание (вкл.экономику и право)	6	дз	256	85	171	163	8											85	53	118				
ОУД.01.10.	География	2	дз	108	36	72	36	36					36	36	36										
ОУД.01.11.	Экология	3	дз	108	36	72	72									36	72								
ОУД.01.12.	Астрономия	4	3	60	20	40	16	24											20	10	30				
ОУД.02.	Профильные учебные дисциплины (по выбору)		1/2/-	526	175	351	239	112	0	0	0	0	141	166	133	34	52	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.02.01	Информатика	3	дз	162	54	108	40	68					20	30	26	34	52								
ОУД.02.02.	Химия	2	э	256	85	171	157	14					85	100	71										
ОУД.02.03	Биология	2	дз	108	36	72	42	30					36	36	36										

ОУД.03	Дополнительные учебные дисциплины		-1/3	210	70	140	52	88	0	0	0	0	0	0	34	0	68	36	20	52	0	0	0
ОУД.03.01	Специальный рисунок	4	3	54	18	36	10	26							18		36						
ОУД.03.02.	Охрана труда	4	3	48	16	32	16	16							16		32						
ОУД.03.03	Основы менеджмента и маркетинга на хлебопекарных и кондитерских производствах	6	3	48	16	32	16	16									16	10	22				
ОУД.03.04	Информационно-коммуникационные технологии	6	ДЗ	60	20	40	10	30									20	10	30				
				0		0																	
				0		0																	
	Обязательная часть циклов ОПОП		13/6/1	2628	360	2196	281	225	174	0	142	130	336	99	244	588	69	298	488	0	0	0	0
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		1/2/-	134	38	96	40	56	0	0	14	22	10	14	0	64	0	0	0	0	0	0	0
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.	2	Э	46	14	32	14	18			14	22	10										
ОП.02.	Экономические и правовые основы производственной деятельности.	4	ДЗ	46	14	32	18	14						14		32							
ОП.03.	Безопасность жизнедеятельности.	4	ДЗ	42	10	32	8	24								32							
				0		0																	
П.00,	Профессиональный цикл (с ГИА)		11/4/1	2494	322	2100	241	169	174	0	128	108	326	85	244	524	69	298	488	0	0	0	0
ПМ.00.	Профессиональные модули		11/3/-	2270	282	1988	241	169	174	0	128	108	326	85	244	524	69	298	488	0	0	0	0
	в том числе МДК		11/3/-	866	282	584	241	169	174	0	128	76	190	85	52	124	69	50	92	0	0	0	0
	УП, ПП			1404		1404						32	136		192	400		248	396		0	0	0
	<i>в т.ч. учебная практика</i>			540		540						32	112		0	184		68	144		0	0	0
	<i>производственная практика</i>			864		864						0	24		192	216		180	252		0	0	0
	Демонстрационный экзамен			0		0						0	0		0	0		0	0		0	0	0
	Промежуточная аттестация			72		72																	
ПА.00	Государственная итоговая аттестация			72		72														36			

ПМ.01.	Размножение и выращивание дрожжей		1/-/-	48	16	32	20	12	0	0	0	16	16	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК 01.01.	Технология производства дрожжей	2	э	48	16	32	20	12				16	16	16										
				0		0																		
УП ПМ 01.	Учебная практика			0		0																		
ПП. ПМ 01.	Производственная практика			0		0																		
ПМ.02.	Приготовление теста		3/-/-	636	90	546	74	58	54	0	0	90	82	136	0	192	0	0	0	0	0	0	0	0
	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий.	2	э	120	40	80	32	30	18			40	30	50										
	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	2	э	156	50	106	42	28	36			50	20	86										
УП ПМ 02.	Учебная практика			144		144							32	112										
ПП. ПМ 02.	Производственная практика	3	э	216		216								24	192									
ПМ.03.	Разделка теста		1/2/-	506	46	460	40	24	36	0	0	22	10	38	24	52	360	0	0	0	0	0	0	0
	Технология деления теста, формование тестовых заготовок.	2	дз	70	22	48	20	10	18			22	10	38										
	Технология разделки мучных кондитерских изделий	3	дз	76	24	52	20	14	18	0	0				24	52								
УП ПМ 03.	Учебная практика			144		144											144							
ПП. ПМ 03.	Производственная практика	4	э	216		216											216							
	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий		3/-/-																					
ПМ.04.	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных изделий и сушки сухарных изделий.			473	61	412	50	38	36	0	0	0	0	0	61	0	164	0	248	0	0	0	0	0
МДК 04.01.		4	э	80	26	54	22	14	18						26		54							

[illegible]

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

3.1 Разделение промежуточной аттестации по семестрам.

1 семестр			2 семестр		
Экзамены	Диф.зачеты	зачеты	Экзамены	Диф.зачеты	зачеты
			1.Химия 2.Мдк 01.01. 3.Мдк 02.01 4.Мдк 02.02	1. История 2.Основы безопасности жизнедеятельности 3. География 4. Биология 5. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. 6.Мдк 03.01	1.Физическая культура

3 семестр			4 семестр		
Экзамены	Диф.зачеты	зачеты	Экзамены	Диф.зачеты	Зачеты
1. Квалификационный экзамен ПМ 02	1.Экология 2.Информатика 3. Мдк 03.02	1.Физическая культура	1.Мдк 04.01 2.Мдк 04.02 3. Квалификационный экзамен ПМ 03	1.Физическая культура 2.Экономические и правовые основы производственной деятельности 3. Безопасность жизнедеятельности	1.Специальный рисунок 2.Охрана труда 3. Астрономия

5 семестр			6 семестр		
Экзамены	Диф.зачеты	зачеты	Экзамены	Диф.зачеты	Зачеты
1.Русский язык 2.Литература 3. Математика 4. Квалификационный экзамен ПМ 04	1.Мдк 05.01 2.Иностранный язык	1.Физическая культура	1.Мдк 06.01 2. Квалификационный экзамен ПМ 05 3. Квалификационный экзамен ПМ 06	1.Физическая культура 2.Физика 3.Обществознание (вкл. экономику и право) 4. Информационно-коммуникационные технологии.	1.Основы менеджмента и маркетинга на хлебо-пекарных и кондитерских производствах.

**4.Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии
19.01.04 Пекарь.**

№	Наименование	Номер кабинета
	Кабинеты	
1	Математики	308
2	Истории	410
3	Русский язык, литература	408
4	Биологии	204
5	Физики	405
6	Иностранного языка	305
7	Информационных технологий	306
8	Обществознания	402
9	Географии	301
10	Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий	403
11	Технологии приготовления мучных кондитерских изделий	403
12	Технологического оборудования хлебопекарного производства	401
13	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	301
	Лаборатории	
1	Химии	213
2	Микробиологии, санитарии и гигиены	пл. Ясная
	Мастерские	
1	Учебная пекарня	пл. Ясная
2	Спортивный зал	Б/н
	Залы:	
1	Библиотека	311
2	Актный зал	пл. Луначарского

