УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК ПТПТ
_____ Е.Г. Сидоренко
«31» 08 2018 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования
по подготовке квалифицированных рабочих и служащих
государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения Краснодарского края
Павловский техникум профессиональных технологий.

по профессии 19.01.04 Пекарь.

Квалификации:
Пекарь;
Кондитер
Форма обучения – очная
Срок получения СПО по ППКРС – 2 года10 мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования естественнонаучный

ст. Новолеушковская
2018 г.

1. 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 курсам)
			по профилю профессии/специальности	преддипломная (для СПО)				
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
1 курс	36	2	2		1		11	52
2 курс	29	6	4		2		11	52
3 курс	12	12	13		2	2	2	43
Всего	77	**20**	**19**		**5**	**2**	**24**	**147**

Учебный план по профессии 19.01.04 Пекарь

Индекс	Элементы учебного процесса, в т. ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Макс учеб. нагрузка	Самостоятельная	Обязательная учебная нагрузка			Практика	
				Всего без вариатива	Вариатив	Всего с вариативом	УП	ПП
1	2	3	4	5	6	7	8	9
0.00	**Образовательный цикл**	**3078**	**1026**	**2052**	0	**2052**		
ОУД.01	Русский язык	171	57	114	0	114		
ОУД.02	Литература	249	78	171	0	171		
ОУД.03	Иностранный язык	256	85	171	0	171		
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	338	ПО	228	0	228		
ОУД.05	История	256	85	171	0	171		
ОУД.06	Физическая культура	256	85	171	0	171		
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	108	36	72	0	72		
ОУД.08	Информатика	162	54	108	0	108		
ОУД.09	Физика	162	54	108	0	108		
ОУД.10	Химия	256	85	171	0	171		
ОУД.11	Обществознание (вкл. экономику и право)	271	85	186	0	186		
ОУД.12	Биология	108	36	72	0	72		
ОУД.13	География	108	36	72	0	72		
ОУД.14	Экология	108	36	72	0	72		
УД.00	**Дополнительные**							
УД.01	Кубановедение	85	28	57	0	57		
УД.02	Основы бюджетной грамотности	54	18	36	0	36		

УД.03	Основы предпринимательской деятельности	54	18	36	0	36		
УД.04	Астрономия	46	10	36	0	36		
	Выполнение индивидуального проекта	30	30	0	0	0		
ОП 00	**Общепрофессиональный цикл**	**146**	**42**	**96**	**8**	**104**		
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	50	14	36	0	36		
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	50	14	28	8	36		
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	46	14	32	0	32		
П.00	**Профессиональный цикл**	**854**	**278**	**440**	**136**	**576**	**720**	**684**
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**854**	**278**	**440**	**136**	**576**	**720**	**684**
ПМ.02	**Приготовление теста**	**148**	**48**	**100**	**0**	**100**	**72**	**72**
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	54	18	36	0	36		
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	94	30	64	0	64		
ПМ.03	**Разделка теста**	**158**	**50**	**108**	**0**	**108**	**108**	**144**
МДК.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок	54	18	36	0	36		
МДК.03.02	Технологии разделки мучных	104	32	72	0	72		

	кондитерских изделий							
ПМ.04	**Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий**	**496**	**164**	**196**	**136**	**332**	**504**	**432**
МДК.04 .01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	162	54	80	28	108		
МДК.04 .02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	334	110	116	108	224		
ПМ.05	**Укладка и упаковка готовой продукции**	**52**	**16**	**36**	**0**	**36**	**36**	**36**
МДК.05 .01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции	**52**	**16**	**36**	**0**	**36**		
ФК.00	**Физическая культура**	**80**	**40**	**40**	**0**	**40**		
	Итого по циклам и разделу «Физическая культура»	**75**		**2628**	**144**	**2700**		
УП.00	**Учебная практика**	**39 нед.**					**720**	
ПП.00	**Производственная практика**							**684**
	Всего с практикой	**116** нед.				**4176**	**720**	**684**

Утверждаю
Директор ГПОБУ КГПТПТ
_____ Е.Г. Сидоренко
«___» _____ 2019 год

1.2 План учебного процесса образовательной программы по профессии 19.01.04 Пекарь (группа № 501)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)					
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс	
					всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 сем./ трим. 17 нед.	2 сем./ трим. 23 нед.	3 сем./ трим. 16 нед.	4 сем./ трим. 23 нед.	5 сем./ трим. 17 нед.	6 сем, трим 21 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**3э/14ДЗ**	**3078**	**1026**	**2052**	**639**	**504**	**620**	**432**	**308**	**94**	**94**
	Базовые учебные дисциплины	**2э/8ДЗ**	**2283**	**747**	**1521**	**474**	**349**	**423**	**354**	**253**	**63**	**94**
ОУД.01	Русский язык	-,-,Э	171	57	114	24	34	46	34	0	0	0
ОУД.02	Литература	-,-,-,-,-,ДЗ	249	78	171	11	34	23	32	46	13	23
ОУД.03	Иностранный язык	-,-,-,-,ДЗ	256	85	171	85	34	46	32	46	13	0
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	-,-,-,Э	338	110	228	40	26	69	59	74	0	0
ОУД.05 √	История	-,-,-,-,-,ДЗ	256	85	171	45	34	33	32	23	14	35
ОУД 06	Физическая культура	-,-,ДЗ	256	85	171	161	51	69	51	0	0	0
ОУД.07 √	Основы безопасности жизнедеятельности	-,ДЗ	108	36	72	16	34	38	0	0	0	0
ОУД.08	Физика	-,-,-,ДЗ	162	54	108	22	34	23	36	15	0	0
ОУД.09	Обществознание (вкл. экономику и право)	-,-,-,-,-,ДЗ	271	85	186	40	34	38	32	23	23	36
ОУД.10 √	География	-,ДЗ	108	36	72	22	34	38	0	0	0	0
ОУД.11	Экология	-,-,-,ДЗ	108	36	72	8	0	0	46	26	0	0
	Профильные учебные дисциплины	**1э/2ДЗ**	**526**	**175**	**351**	**135**	**102**	**102**	**61**	**55**	**31**	**0**
ОУД.12	Информатика	-,-,-,ДЗ	162	54	108	54	34	23	32	19	0	0
ОУД.13	Химия	-,-,-,-,Э	256	85	171	65	34	41	29	36	31	0

ОУД.14	Биология	-,ДЗ	108	36	72	16	34	38	0	0	0	0
	Дополнительные учебные дисциплины	**4ДЗ**	**269**	**104**	**180**	**30**	**53**	**95**	**17**	**0**	**0**	**0**
УД.01	Кубановедение	-,-,ДЗ	85	28	57	0	17	23	17	0	0	0
УД.02	Основы бюджетной грамотности	ДЗ	54	18	36	14	36	0	0	0	0	0
УД.03	Основы предпринимательской деятельности	-,ДЗ	54	18	36	6	0	36	0	0	0	0
УД.04	Астрономия	-,ДЗ	46	10	36	10	0	36	0	0	0	0
	Выполнение индивидуального проекта		30	30								
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**3ДЗ**	**146**	**42**	**104**	**36**	**36**	**0**	**0**	**32**	**0**	**36**
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	50	14	36	9	36	0	0	0	0	0
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-,-,-,-,-,-,ДЗ	50	14	36	11	0	0	0	0	0	36
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,ДЗ	46	14	32	16	0	0	0	32	0	0
П.00	**Профессиональный цикл**	**3э/4эк/12ДЗ**	**2258**	**278**	**1980**	**288**	**72**	**208**	**144**	**460**	**470**	**626**
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**3э/4эк/12ДЗ**	**2258**	**278**	**1980**	**288**	**72**	**208**	**144**	**460**	**470**	**626**
ПМ.02	**Приготовление теста**	**1э/3ДЗ/1ЭК**	**292**	**48**	**244**	**50**	**72**	**172**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	ДЗ	54	18	36	18	36	0	0	0	0	0
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	-,ДЗ	94	30	64	32	36	28	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	-,ДЗ	72	0	72	0	0	72	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	-,ДЗ	72	0	72	0	0	72	0	0	0	0
ПМ.03	**Разделка теста**	**4ДЗ/1ЭК**	**410**	**50**	**360**	**54**	**0**	**36**	**144**	**180**	**0**	**0**
МДК.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок	-,ДЗ	54	18	36	18	0	36	0	0	0	0
МДК.03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий	-,-,ДЗ	104	32	72	36	0	0	72	0	0	0
УП.03	Учебная практика	-,-,ДЗ	108	0	108	0	0	0	72	36	0	0
ПП.03	Производственная практика	-,-,-ДЗ	144	0	144	0	0	0	0	144	0	0
ПМ.04	**Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий**	**2э/2ДЗ/1ЭК**	**1432**	**164**	**1268**	**166**	**0**	**0**	**0**	**280**	**470**	**518**
МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	-,-,-Э	162	54	108	54	0	0	0	108	0	0
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	-,-,-,-,-,Э	334	110	224	112	0	0	0	64	74	86
УП.04	Учебная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	504	0	504	0	0	0	0	108	180	216
ПП.04	Производственная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	432	0	432	0	0	0	0	0	216	216

ПМ.05	**Укладка и упаковка готовой продукции**	**3ДЗ/1ЭК**	**124**	**16**	**108**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**108**
МДК.05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции	-,-,-,-,-,ДЗ	52	16	36	18	0	0	0	0	0	36
УП.05	Учебная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	36	0	36	0	0	0	0	0	0	36
ПП.05	Производственная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	36	0	36	0	0	0	0	0	0	36
ФК.00	**Физическая культура**	**-,-,-,-,ДЗ**	**80**	**40**	**40**	**39**	**0**	**0**	**0**	**28**	**12**	**0**
Всего		**7э/28ДЗ/4ЭК**	**5562**	**1386**	**4176**	**1002**	**612**	**828**	**576**	**828**	**576**	**756**
ПА	**Промежуточная аттестация**	6					0	1 нед.	1 нед.	1 нед.	0	2 нед.
ГИА	**Государственная (итоговая) аттестация**						0	0	0	0	0	2 нед.
Консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год					**Всего**	дисциплин и МДК	**612**	**684**	**504**	**540**	**180**	**252**
						учебной практики	**0**	**72**	**72**	**144**	**180**	**252**
						производс. практики	**0**	**72**	**0**	**144**	**216**	**252**
Государственная (итоговая) аттестация: выпускная квалификационная работа						экзаменов	**0**	**0**	**1**	**2**	**1**	**1**
						ЭК	**0**	**1**	**0**	**1**	**0**	**2**
						дифф. зачетов	**3**	**7**	**2**	**6**	**1**	**9**

2. Пояснительная записка

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих 19.01.04 Пекарь разработан на основе:

- Федерального закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. №273 - ФЗ

* Закона Краснодарского края от 16.07.2013 г. №2770 - КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»

* Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом МОН РФ от 02.08.2013 № 799, зарегистрирован в Министерстве юстиции России 20.08.2013 № 29657 по профессии 19.01.04 Пекарь, в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.06.2014 года № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования перечни которых, утверждены приказом министерства образования и науки РФ от 29.10.2013г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утверждён приказом министерства образования и науки РФ от 28.09.2009г. № 354 и специальностям среднего профессионального образования перечень которых утверждён приказом министерства образования и науки РФ от 28.09.2009 г. № 355»,

* Приказа Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. N1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования», зарегистрирован в Минюсте РФ 26 декабря 2013 г., регистрационный N 30861

* приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 г. "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования",

* приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»,

* приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 г. "Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»,

* Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»

в соответствии с рекомендациями направленными письмом МИНОБРНАУКИ РОССИИ Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015г. № 06 - 259

«Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» от 9.04.2015 №390, зарегистрирован в Министерстве юстиции 8.05.2015 №37199
- письма ГБУ КК НМЦПО № 116/02-01 от 07.05.2018 года «О формировании общеобразовательного цикла учебного плана на 2018 год»
- локальных актов техникума.

Нормативный срок освоения основной образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования составляет 2 года 10 мес.

Учебный год начинается с 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность учебной недели составляет 5 дней. Продолжительность занятий по 45 минут.

В соответствии с п.3.2 ФГОС предусмотрено освоение профессий: пекарь - кондитер

Освоение элементов общепрофессионального и профессионального циклов начинается с первого курса параллельно с общеобразовательной подготовкой.

Общий объем обязательной аудиторной нагрузки составляет 4176 часов. Освоение образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего осуществляется с одновременным получением среднего общего образования.

В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта за счёт объёма времени выделенного на самостоятельную работу в объёме 30 часов (из расчёта 1 час в неделю в рамках недель на срок которых увеличено теоретическое обучение согласно п.7.9 ФГОС СПО).

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 4-х часов на каждого обучающегося в учебной группе на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные

Практика является обязательным разделом образовательной программы ППКРС, она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Объем времени, отведенный на учебную и производственную практику 39 недель (учебная – 20 недель, производственная – 19 недель)

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика реализовывается рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится по окончанию изучения модуля в соответствии с графиком учебного процесса и договорами с предприятиями. Цели, задачи практик определяются в рабочих программах практик.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Получение среднего общего образования (общеобразовательный цикл)

Получение среднего общего образования осуществляется в пределах образовательной программы среднего профессионального образования ППКРС «Пекарь» на базе основного общего образования. Образовательная программа разработана на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом естественнонаучного профиля.

Общеобразовательный цикл образовательной программы ППКРС формируется в соответствии с «Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО» направленными письмом МИНОБРНАУКИ РОССИИ Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015г. № 06 - 259

Объём времени выделенный в основной образовательной программе на реализацию среднего общего образования 2052 часа. В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования общеобразовательный цикл, включая общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) формируется из обязательных предметных областей:

филология;
иностранный язык;
общественные науки;
математика и информатика;

естественные науки;

физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности.

В общеобразовательном цикле учебного плана включены дополнительные учебные дисциплины:

1. **Кубановедение** (57 часов обязательной аудиторной нагрузки) в соответствии с решением коллегии департамента образования и науки КК от 27.10.2004 года вводится дисциплина Кубановедение;
2. **Основы бюджетной грамотности** (36 часов обязательной аудиторной нагрузки) в соответствии с задачами поставленными Президентом РФ В.В.Путиным в «Послании о бюджетной политике в 2014-2016 гг.», и в соответствии с письмом Минобрнауки России от 7 августа 2014 года № 08-1045 «Об изучении основ бюджетной грамотности в системе общего образования»;
3. **Основы предпринимательской деятельности** (36 часов обязательной аудиторной нагрузки) в соответствии с Постановлением Законодательного Собрания Краснодарского края от 24 ноября 2010 г. N 2248-П "О плане мероприятий, направленных на развитие малого предпринимательства в Краснодарском крае"
4. **Астрономия** (46 час обязательной аудиторной нагрузки) в соответствии с

письмом ГБУ КК НМЦПО № 116/02-01 от 07.05.2018 года «О формировании общеобразовательного цикла учебного плана на 2018 год».

Дисциплина "Физическая культура" в пределах освоения среднего общего образования предусматривает еженедельно 3 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы на 1,2,3 курсах.

1.4. Формирование вариативной части ОПОП

Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 19.01.04 Пекарь предусмотрено использование 144 часов на вариативную часть. Этот объем часов был распределен следующим образом:

Индекс	**Учебные дисциплины, профессиональные модули, междисцилинарные курсы**	**Кол-во часов**
ОП. 02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	8
ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий		
МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	28
МДК 04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	108
	ИТОГО	144

Увеличение объёма времени освоения профессиональных модулей выполнено в соответствии с требованиями работодателей и профессиональных стандартов по профессиям «Пекарь», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты № 914 н от 1.12.2015 г., «Кондитер», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты №597н от 7.09.2015 г., стандарта WorldSkills по компетенции Кондитерское дело в целях повышения уровня усвоения содержания обязательной части для улучшения подготовленности обучающихся к указанным во ФГОС видам деятельности.

Формы проведения промежуточной аттестации

В плане учебного процесса отражаются следующие формы контроля знаний обучающихся: дифференцированные зачеты (ДЗ), экзамены (Э), экзамены квалификационные (ЭК). Промежуточная аттестация в форме, дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего междисциплинарного курса или учебной дисциплины.

Количество аттестаций по общеобразовательным дисциплинам включаются в общее количество аттестаций и учитываются при определении максимально возможного их количества в каждом учебном году. Формы аттестации по физической культуре не входят в общее число аттестаций. Текущие формы контроля, результаты которых будут учитываться в промежуточной аттестации по окончании освоения учебной дисциплины или профессионального модуля определяются решением методических комиссий. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с календарным графиком учебного процесса в выделенный период времени.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Количество дифференцированных зачетов общеобразовательного цикла - 13, общепрофессионального цикла - 3, профессионального цикла - 12

Количество экзаменов общеобразовательного цикла 3 (обязательные: русский язык, математика; по выбору образовательного учреждения: химия

Количество экзаменов профессионального цикла 7, из них по МДК - 3, экзаменов квалификационных - 4

Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в следующих видах: выпускная

практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа, в том числе в виде демонстрационного экзамена.

Темы выпускных квалификационных работ определяются на заседании профильной цикловой методической комиссии при разработке программы государственной итоговой аттестации, согласовываются с работодателями, утверждаются приказом директора техникума и доводятся до сведения выпускников не позднее, чем за 6 месяцев до проведения государственной итоговой аттестации. Выпускнику предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь.

Проведение государственной итоговой аттестации регламентируется Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО в ГБПОУ КК ПТПТ и Программой государственной итоговой аттестации по профессии 19.01.04 Пекарь.

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты
Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий
Технологии приготовления мучных кондитерских изделий
Технологического оборудования и хлебопекарного производства
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:
Микробиологии, санитарии и гигиены

Мастерские:
Учебная пекарня

Спортивный комплекс:
спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:
библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

Прошнуровано и пронумеровано

_____листов.

Директор ГБПОУ КК ПТПТ

_____ Е.Т. Сидоренко