

Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Марий Эл  
«Торгово-технологический колледж»

ПРИНЯТО на заседании  
педагогического совета

Протокол № 4  
«31» августа 2015г.

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора № 86-А-О/Д

«31» августа 2015г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

по профессии среднего профессионального образования  
**19.01.04 Пекарь**

Квалификация: Пекарь, кондитер  
Нормативный срок обучения: 2 года 10 мес.  
Форма обучения: очная  
Профиль получаемого образования: естественнонаучный

Йошкар-Ола

2015

Образовательная программа среднего профессионального образования разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 года № 799, принята на заседании педагогического Совета ГБПОУ Республики Марий Эл «ТТК» (Протокол № 4 от 31 августа 2015г.)

Приказ об утверждении образовательной программы по профессии 19.01.04 Пекарь от 31.08.2015г. № 86-А-О/Д

Организация - разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Марий Эл «Торгово-технологический колледж»

Разработчики:

Синяговская И.В., зав.торгово-производственным факультетом, преподаватели: Лаврентьева А.Ю.  
Кузнецова Н.А., Ларионова И.А., Михайлова И.Л., Куклина М.В., Актуганова О.Н., Филимонова Т.В., Шарнина Н.Н.

СОГЛАСОВАНО:



ООО Фирма «Сувенир», директор Шадрина В.Н.

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения	4
1.1	Нормативные документы для разработки ОПОП	4
1.2	Используемые сокращения	5
1.3	Нормативный срок освоения программы	5
1.4	Участие работодателей в разработке и реализации ОПОП	6
2.	Общая характеристика ОПОП	6
2.1	Цель (миссия) ОПОП	6
2.2	Трудоёмкость ОПОП	7
3.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения ОПОП	8
3.1	Требования к абитуриенту	8
3.2	Возможности продолжения образования выпускника	8
3.3	Основные пользователи ОПОП	8
3.4	Область профессиональной деятельности	8
3.5	Объекты профессиональной деятельности	8
3.6	Виды профессиональной деятельности выпускника и компетенции	8
3.6.1	Общие компетенции	8
3.6.2	Профессиональные компетенции	9
4.	Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	10
4.1	Рабочий учебный план	10
4.2	Календарный учебный график	10
5.	Требования к условиям реализации ОПОП	10
5.1	Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе	10
5.2	Организация самостоятельной работы обучающихся	11
6.	Ресурсное обеспечение реализации ОПОП	11
6.1	Кадровое обеспечение	11
6.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение	11
6.3	Материально-техническое обеспечение	12
7.	Оценка результатов освоения ОПОП	13
7.1	Контроль и оценка достижений обучающихся	15
7.2	Организация государственной итоговой аттестации	16
7.3	Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы	18
7.4	Письменная экзаменационная работа	19
7.5	Информационное обеспечение ГИА	22

8	Характеристика социокультурной среды образовательного учреждения	23
	Приложения	26
	Приложение 1. Базисный учебный план	
	Приложение 2. Рабочий учебный план	
	Приложение 3. Календарный учебный график	
	Приложение 4. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик	
	Приложение 5. Кадровое обеспечение	
	Приложение 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение	
	Приложение 7. Материально-техническое обеспечение	
	Приложение 8. Программное обеспечение, применяемое в учебном процессе	

## **1. Общие положения**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих реализуемая ГБПОУ Республики Марий Эл «ТТК» по профессии 19.01.04 Пекарь – комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников.

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

### **1.1. Нормативные документы для разработки ОПОП**

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.04 Пекарь составляют:

- Федеральный закон № 273 - ФЗ от 29 декабря 2012 г. «Об образовании в Российской Федерации».
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 (260103.01) Пекарь, утвержден приказом Минобрнауки России от 02.08.2013г. № 799.
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».
- Рекомендации Министерства образования и науки РФ по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования. Москва, 2007.

- Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования (Одобрено Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО» Протокол № 1 от «03» февраля 2011 г.).
- Устав ГБПОУ Республики Марий Эл «Торгово-технологический колледж» колледж».

## 1.2. Используемые сокращения

**СПО** – среднее профессиональное образование

**ФГОС СПО** – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

**ОУ** – образовательное учреждение;

**ППКРС** – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих;

**ОК** – общая компетенция;

**ПК** – профессиональная компетенция;

**ПМ** – профессиональный модуль;

**МДК** – междисциплинарный курс.

## 1.3. Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.04 (260103.01) Пекарь

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования при очной форме получения образования.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКС	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94)	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения
на базе среднего (полного) общего образования	Пекарь Пекарь-мастер Дрожжевод Тестовод	10 мес.
на базе основного общего образования	Машинист тесторазделочных машин Формовщик Кондитер	2 года 5 мес.

Срок получения СПО по ППКРС независимо от применяемых образовательных технологий независимо от применяемых технологий увеличивается:

а) для обучающихся по очно-заочной форме обучения:

На базе среднего общего образования – не более чем на 1 год;

На базе основного общего образования – не более чем на 1,5 года;

б) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья – не более чем на 6 месяцев.

#### **1.4. Участие работодателей в разработке и реализации ОПОП**

Переход к компетентностной модели предусматривает участие работодателей, в контроле качества разработки и оформления ППКРС.

ГБПОУ Республики Марий Эл «ТТК» при разработке ППКРС учитывает запросы работодателей.

Представители работодателей:

- привлекаются в качестве внешних экспертов при экспертизе ППКРС;
- принимают участие при промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла;
- возглавляют экзаменационную комиссию при защите ВКР;
- дают характеристики студентам после прохождения производственной практики;
- с представителями работодателей согласовываются темы выпускных квалификационных работ.

Представители работодателей:

ООО «Пекарь» (Покровский хлеб);

ООО «Хлебница Поволжье» (Пекарня Хлебница);

ООО «Сувенир»

## **2. Общая характеристика**

### **2.1. Цель (миссия) ППКРС**

ППКРС по профессии 19.01.04 (260103.01) Пекарь имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данному направлению подготовки.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;

– формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

## 2.2. Трудоёмкость ППКРС

Таблица 2

Учебные циклы	Число недель
Обучение по учебным циклам	77 нед.
Учебная практика (производственное обучение)	39 нед.
Производственная практика	
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная итоговая аттестация	2 нед.
Каникулярное время	24 нед.
<b>Итого</b>	<b>147</b>

Структура ППКРС по профессии 19.01.04 (260103.01) Пекарь при нормативном сроке освоения ППКРС на базе основного общего образования 2 года 10 месяцев:

Таблица 3

Код учебного цикла ОПОП	Учебные циклы и разделы	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В т.ч. обязательных учебных занятий
ОДБ.00	Общеобразовательные дисциплины базовые	2345	1563
ОДП.00	Общепрофессиональные дисциплины профильные	733	489
П.00	Профессиональный цикл	1080	720
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	270	184
ПМ.00	Профессиональные модули	730	496
<b>ИТОГО</b>		<b>4158</b>	<b>2772</b>

## 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППКРС

**3.1. Требования к абитуриенту** - лица, поступившие на обучение, должны иметь аттестат об основном общем образовании.

### 3.2. Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 (260103.01) Пекарь подготовлен к



освоению основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программ подготовки специалистов среднего звена.

### **3.3. Основные пользователи ППКРС**

Основными пользователями ППКРС являются:

- обучающиеся по профессии 19.01.04 (260103.01) Пекарь;
- преподаватели и мастера производственного обучения колледжа;
- администрация и коллективные органы управления колледжем;
- родители обучающихся;
- работодатели.

### **3.4. Область профессиональной деятельности:**

Выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий

### **3.5. Объекты профессиональной деятельности выпускников являются:**

- основное и вспомогательное сырье и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция хлебопекарного производства;
- технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;
- рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование хлебопекарного производства.

### **3.6. Виды профессиональной деятельности выпускника и компетенции**

- размножение и выращивание дрожжей;
- приготовление теста;
- разделка теста;
- термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- укладка и упаковка готовой продукции.

#### **3.6.1. Общие компетенции:**

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### **3.6.2. Профессиональные компетенции:**

#### **Размножение и выращивание дрожжей**

- ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.
- ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
- ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

#### **Приготовление теста**

- ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырьё.
- ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
- ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
- ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

#### **Разделка теста**

- ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
- ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную и с применением формующего оборудования.
- ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
- ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
- ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, формы.
- ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
- ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

#### **Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий**

- ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
- ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

- ПК 4.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.
- ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
- ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
- ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

#### **Укладка и упаковка готовой продукции**

- ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.
- ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
- ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

### **4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**

**4.1. Базисный учебный план** (Приложение 1).

**4.2. Рабочий учебный план** (Приложение 2).

**4.3. Календарный учебный график** (Приложение 3).

### **5. Требования к условиям реализации ППКРС**

#### **5.1. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе**

Для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся в образовательном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий

#### **Методы и технологии активизации познавательного интереса студентов**

1. Технологии проблемного обучения
2. Технология проектного обучения
3. Кейс-технология
4. Интерактивные технологии обучения
5. Технология развивающего обучения
6. Мастер-классы
7. Методы «мозгового штурма»
8. Игровые технологии
9. Групповые технологии
10. Информационно-коммуникационные технологии

#### **5.2. Организация самостоятельной работы обучающихся**

Самостоятельная работа представляет собой обязательную часть программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (выражаемую в часах), выполняемую обучающимся вне аудиторных занятий в соответствии с

заданиями преподавателя. Результат самостоятельной работы контролируется преподавателем. Самостоятельная работа может выполняться обучающимся в читальном зале библиотеки, компьютерных классах, а также в домашних условиях.

Самостоятельная работа обучающихся подкрепляется учебным, учебно-методическим и информационным обеспечением, включающим учебники, учебно-методические пособия, конспекты лекций и другие материалы.

## **6. Ресурсное обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы**

Ресурсное обеспечение данной ППКРС формируется на основе требований к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.04 (260103.01) Пекарь и включает:

- кадровое обеспечение (Приложение 5);
- учебно-методическое и информационное обеспечение (Приложение 6);
- материально-техническое обеспечение (Приложение 7).

### **6.1. Кадровое обеспечение учебного процесса**

Реализация ППКРС по профессии 19.01.04 (260103.01) Пекарь обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее и высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели, отвечающие за освоение профессионального цикла, имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках модуля), имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

### **6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса**

Реализация основных профессиональных образовательных программ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

ОПОП обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) создаются контрольно-оценочные средства, позволяющие оценить знания, умения, приобретенные компетенции.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным

и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий). Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети интернет.

### **6.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса**

Материально-техническая база обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база колледжа соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

В ходе реализации ППКРС колледж обеспечивает:

- выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении и в организациях (предприятиях-заказчиках кадров) в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий колледж обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (Приложение 8).

### **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

#### **Кабинеты:**

- технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- технологии приготовления мучных кондитерских изделий;
- технологического оборудования 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.

**Залы:**

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Internet;
- актовый зал.

**7. Оценка результатов освоения ППКРС**

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 (260130.01) Пекарь оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости обучающихся определяются программой учебной дисциплины, календарно-тематическим планированием.

Данные текущего контроля используются администрацией и преподавателями колледжа для анализа освоения учащимися основных профессиональных образовательных программ по направлениям подготовки, обеспечения ритмичной учебной работы обучающимися, привития им умения четко организовывать свой труд, своевременного выявления отстающих и оказания им содействия в изучении учебного материала, для организации индивидуальных занятий творческого характера с наиболее подготовленными обучающимися, а также для совершенствования методики преподавания учебных дисциплин и междисциплинарных курсов.

Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью учащихся и проводится с целью:

- выявить сформированность практического опыта, умений применять полученные теоретические знания при решении практических задач, выполнении лабораторных, практических и самостоятельных работ;
- оценить соответствие уровня и качества подготовки обучающегося федеральному государственному образовательному стандарту по соответствующей профессии в части требований к результатам освоения образовательной программы.

При планировании промежуточной аттестации по каждой дисциплине, профессиональному модулю и его составляющих (междисциплинарных курсов) предусмотрена форма промежуточной аттестации.

Основными формами промежуточной аттестации являются: с учетом времени на промежуточную аттестацию:

- экзамен по дисциплине;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;

без учета времени на промежуточную аттестацию:

- зачет по дисциплине;
- дифференцированный зачет по дисциплине;
- дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу;
- дифференцированный зачет по учебной / производственной практике.

При выборе дисциплин для экзамена колледж руководствуется:

- значимостью дисциплины в подготовке квалифицированного рабочего, служащего;
- завершенностью изучения дисциплины;
- завершенностью значимого раздела в дисциплине.

Экзамен (квалификационный) проводится после освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля - МДК и предусмотренных практик.

Условия, процедуры подготовки, содержание аттестационных материалов разрабатываются преподавателями и мастерами производственного обучения обсуждаются на методическом объединении и утверждаются заместителем директора по УПР:

- при проведении зачета, дифференцированного зачета по дисциплине, междисциплинарному курсу – преподаватель;
- при проведении дифференцированного зачета по учебной / производственной практике – совместно мастер производственного обучения с работодателем, при ведущей роли последнего;
- при проведении экзамена по дисциплине, междисциплинарному курсу – преподаватель;
- при проведении экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю – совместно преподаватель, мастер производственного обучения с работодателем.

Для подготовки к экзамену должны проводиться консультации по экзаменационным вопросам за счет общего бюджета времени, отведенного на консультации.

Аттестационные материалы составляются на основе рабочей программы дисциплины, профессионального модуля и должны целостно отражать объем проверяемых знаний и умений, содержательные критерии оценки общих и профессиональных компетенций.

Аттестационные материалы включают теоретические и практические вопросы, позволяющие оценить степень освоения программного материала учебных дисциплин, проблемные и творческие задания, направленные на оценку и определение уровня сформированности общих и профессиональных компетенций.

На основе разработанного перечня теоретических и практических

вопросов, проблемных и творческих заданий преподавателями разрабатываются фонды оценочных средств, пакеты для экзаменуемого и экзаменатора с условиями проведения экзамена (квалификационного).

Во время экзамена допускается использование наглядных пособий, материалов справочного характера, нормативных документов, образцов техники и других информационно-справочных материалов, перечень которых заранее регламентируется. Экзамены проводятся в специально подготовленных кабинетах.

К экзамену по дисциплине, междисциплинарному курсу, допускаются учащиеся, полностью выполнившие все установленные лабораторные работы, практические задания и имеющие положительную оценку по результатам текущего контроля.

К экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю допускаются учащиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по междисциплинарным курсам и учебную/производственную практику в рамках данного модуля.

К критериям оценки уровня подготовки учащегося относятся:

- уровень освоения материала, предусмотренного учебной программой по дисциплине (дисциплинам), профессиональному модулю и его составляющих (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практике);
- умения использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- уровень сформированности общих и профессиональных компетенций;
- обоснованность, четкость, краткость изложения ответа при соблюдении принципа полноты его содержания.

Дополнительным критерием оценки уровня подготовки учащегося может являться результат исследовательской, проектной деятельности; промежуточная оценка портфолио работ обучающегося.

Используемые формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

### **7.1. Контроль и оценка достижений обучающихся**

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 19.01.04 (1260103.01) Пекарь для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации созданы соответствующие фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Эти фонды включают комплекты контрольно-оценочных средств (КОС) по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю, а также включают материал для проведения государственной итоговой аттестации.

Структурными элементами комплекта контрольно-оценочных средств (КОС) по профессиональному модулю являются:



- контрольно-оценочные материалы по каждому междисциплинарному курсу, входящему в состав профессионального модуля;
- контрольно-оценочные материалы по учебной и (или) производственной практике;
- контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена.

Структурными элементами комплекта контрольно-оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине являются:

- общие положения;
- результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке;
- оценка освоения умений и знаний (типовые задания);
- контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по дисциплине.

Структурными элементами фонда оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации являются:

- перечень заданий по выполнению выпускных практических работ;
- темы письменных экзаменационных работ;
- требования к содержанию, объему и структуре письменной экзаменационной работы;
- критерии оценки выпускных квалификационных работ.

Текущий контроль знаний осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных домашних заданий или в иных формах, определенных программой конкретной дисциплины (профессионального модуля).

Промежуточная аттестация уровня освоения дисциплины обучающимися осуществляется комиссией или преподавателем, ведущим данную дисциплину, в форме экзамена, зачета, дифференцированного зачета в форме, предусмотренной учебным планом и программой дисциплины, профессионального модуля и практики.

## **7.2. Организация государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация выпускников является обязательной и представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы. Правила участия и критерии оценивания выпускников определяются «Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Для проведения государственной итоговой аттестации с целью определения соответствия результатов освоения выпускниками образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 (260103.01) Пекарь требованиям ФГОС СПО, приказом директора колледжа формируется государственная экзаменационная комиссия из педагогических работников колледжа и сторонних организаций, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений численностью не менее пяти человек.

Срок полномочий ГЭК с 1 января по 31 декабря.

Председатель ГЭК назначается не позднее 20 декабря текущего года приказом Минобрнауки Республики Марий Эл.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные директором колледжа доводятся до сведения обучающихся, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из колледжа.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается не более двух раз.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и всеми членами комиссии.

### **7.3. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы**

Цель выполнения выпускной практической квалификационной работы по профессии 19.01.04 (260103.01) Пекарь – выявление уровня профессиональной подготовки выпускника, предусмотренного квалификационной

характеристикой и определением его готовности к выполнению следующих видов профессиональной деятельности:

- Размножение и выращивание дрожжей.
- Приготовление теста.
- Разделка теста.
- Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
- Укладка и упаковка готовой продукции.

К выполнению выпускной практической квалификационной работы допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по теоретическому обучению, в полном объеме освоившие программы учебных и производственных практик по всем профессиональным модулям. Кроме того, выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.д.

Перечень выпускных практических квалификационных работ определяется мастером производственного обучения согласно темам письменных экзаменационных работ, объему знаний, умений в пределах требований ФГОС СПО и квалификационной характеристики по ЕКТС, рассматривается на заседании цикловой методической комиссии кулинарного профиля.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется обучающимися в присутствии государственной экзаменационной комиссии. Результаты выполнения работ заносятся в протокол. Выполненная выпускная практическая квалификационная работа оценивается по следующим показателям:

- овладение приемами работ;
- соблюдение технологических требований к качеству производимых работ;
- соблюдение установленных норм времени;
- умелое пользование инвентарём, оборудованием;
- соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего места.

#### **Критерии оценивания выпускных практических квалификационных работ**

**5 (отлично):** аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования техники безопасности, овладел системой знаний соответствующим профессиональным компетенциям в полном объеме; правильно выполнено от 90-100% заданий.

**4 (хорошо):** владеет приемами работ практического задания, возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым,

правильно организует рабочее место, соблюдает требования техники безопасности, овладел системой знаний соответствующим профессиональным компетенциям; правильно выполнено от 70-89% заданий.

**3 (удовлетворительно):** недостаточное владение приемами работ практического задания, наличие ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований техники безопасности, частично овладел системой знаний соответствующим профессиональным компетенциям, правильно выполнено от 50-69% заданий.

**2 (неудовлетворительно):** аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования техники безопасности не соблюдаются, не овладел системой знаний соответствующим профессиональным компетенциям, правильно выполнено менее 50% заданий.

#### **7.4. Письменная экзаменационная работа**

Письменная экзаменационная работа является самостоятельной работой на заключительном этапе, её выполнение направлено на выявление готовности выпускника к целостной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения производственных задач, умение пользоваться учебной литературой, современным справочным материалом, каталогами, стандартами, нормативными документами.

Руководителем письменной экзаменационной работы назначается преподаватель междисциплинарных курсов профессиональных модулей.

Тема письменной экзаменационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, содержать реальные задачи, решаемые на производстве, соответствовать содержанию выпускной практической квалификационной работы, а так же уровню общих и профессиональных компетенций, предусмотренных Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 19.01.04 (260103.01) Пекарь.

Темы письменных экзаменационных работ рассматриваются на заседании ЦМК кулинарного профиля и утверждаются зам. директора по УПР.

Выполнение письменной экзаменационной работы осуществляется по заданию, составленному руководителем письменной экзаменационной работы. Одновременно обучающимся сообщаются сроки выполнения отдельных разделов и работы в целом. Сроки записываются в график - для контроля за выполнением письменных экзаменационных работ.

В период подготовки письменных экзаменационных работ в кабинетах оформляется стенд, где размещают: перечень тем письменных экзаменационных работ; образец оформления титульного листа; образец оформления пояснительной записки; требования к оформлению практической

части; список рекомендуемой литературы; график проведения консультаций; методические рекомендации по выполнению письменной экзаменационной работы.

Написание письменных экзаменационных работ сопровождается консультациями. Форма проведения консультаций: групповая, индивидуальная. При проведении групповой консультации руководитель раскрывает общие положения по каждому из представленных вопросов, на индивидуальных консультациях с каждым обучающимся вопросы прорабатываются повторно в соответствии с выбранной темой. Представленные для проработки вопросы также являются темами консультаций, и записываются руководителями письменных экзаменационных работ в журнале теоретического обучения в соответствующей для заполнения форме.

Структура письменной экзаменационной работы включает в себя:

1. Титульный лист
2. Содержание
3. Введение

Введение отражает: актуальность, цель, задачи, объект, предмет исследования. Обучающийся выбирает объекты исследования, исходя из своих практических интересов и возможностей. Далее определяется предмет исследования, то есть формулируется ответ на вопрос, что конкретно планируется изучить в выбранных объектах.

4. Теоретическая часть – содержит теоретические основы изучаемой проблемы, используемое сырьё, материалы, технологические расчеты, технологию производства хлебобулочных и кондитерских изделий.

5. Практическая часть – является наиболее существенной. В ней приводится краткая характеристика используемого сырья, материалов, оборудования, инвентаря, приводятся технологические расчеты изделий, и технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий.

6. Заключение. В заключении формулируются общие выводы, вносятся предложения, даётся оценка степени выполнения поставленной задачи.

7. Список используемой литературы (не менее 10 источников) включает все печатные и электронные материалы.

8. Приложения содержат схемы, таблицы, иллюстрации, фотографии и т.д.

9. Презентация письменной экзаменационной работы.

### **Защита письменной экзаменационной работы**

К защите ПЭР допускаются лица, завершившие полный курс обучения по основной профессиональной образовательной программе и успешно прошедшим все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Защита ПЭР проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей её состава.

Процедура защиты включает:

- чтение отзыва;

- доклад выпускника (10-15 мин.);
- вопросы членов комиссии;
- ответы выпускника на вопросы членов ГЭК.

Во время доклада выпускник может использовать подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения ПЭР, в том числе с применением информационно-коммуникационных технологий.

Результаты защиты ПЭР (ВКР) обсуждаются на закрытом заседании ГЭК и оцениваются простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании. При равном числе голосов мнение председателя является решающим.

### **Критерии оценки письменной экзаменационной работы**

Результаты защиты ПЭР (ВКР) определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

**Оценка «5» (отлично):** тема ПЭР актуальна, сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования; содержание и структура работы соответствуют поставленным целям и задачам; изложение текста отличается логичностью, смысловой завершенностью; итоговые выводы обоснованы, четко сформулированы, соответствуют задачам; работа оформлена в соответствии с предъявленными требованиями; отзыв руководителя положительный; публичная защита письменной экзаменационной работы показала уверенное владение материалом, умение четко, аргументировано и корректно отвечать на поставленные вопросы, отстаивать собственную точку зрения; при защите использован наглядный материал (презентация, таблицы, схемы и др.)

**Оценка «4» (хорошо):** тема работы актуальна, содержание в целом соответствует поставленной цели и задачам; изложение материала носит преимущественно описательный характер; структура работы логична; имеются итоговые выводы; основные требования к оформлению работы в целом соблюдены, но имеются небольшие недочеты; отзыв руководителя на работу – положительный, содержит небольшие замечания; публичная защита ПЭР показала достаточно уверенное владение материалом, однако ответы на вопросы недостаточно аргументированы и допущены неточности; при защите использован наглядный материал.

**Оценка «3» (удовлетворительно):** тема работы актуальна; но цели и задачи работы сформулированы нечетко; содержание не всегда согласовано с темой и (или) поставленными задачами; изложение материала носит описательный характер; самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют формально; нарушен ряд требований к оформлению работы; в отзыве руководителя содержатся замечания; в ходе публичной защиты работы проявились неуверенное владение материалом, неумение отстаивать свою точку зрения и отвечать на вопросы членов ГЭК.

**Оценка «2» (неудовлетворительно):** актуальность работы не обоснована, цель и задачи сформулированы неточно и неполно, либо их формулировки отсутствуют; содержание и тема работы плохо согласуются (не

согласуются) между собой; выводы не соответствуют поставленным задачам; нарушены правила оформления работы; отзыв руководителя содержит много замечаний; в ходе публичной защиты проявилось неуверенное владение материалом; неумение формулировать собственную позицию; при выступлении допущены существенные ошибки, которые выпускник не может исправить самостоятельно.

При определении оценки по защите письменной экзаменационной работы учитываются:

- доклад выпускника;
- отзыв руководителя;
- ответы на вопросы.

### **7.5. Информационное обеспечение ГИА**

Для работы ГЭК подготавливаются следующие документы:

- ФГОС СПО по профессии 19.01.04 (260103.01) Пекарь;
- приказ о проведении ГИА;
- программа государственной итоговой аттестации по образовательной программе;
- приказ уполномоченного органа об утверждении председателя государственной экзаменационной комиссии;
- приказ директора об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии по образовательной программе;
- приказ о допуске выпускников к государственной итоговой аттестации (на основании протокола педсовета);
- документы, подтверждающие освоение выпускниками компетенций при изучении теоретического материала и прохождении по каждому из видов профессиональной деятельности (профессиональному модулю): протоколы экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям, аттестационные листы по видам производственной практики;
- сводная ведомость итоговых оценок выпускников;
- письменные экзаменационные работы с отзывами руководителя;
- протоколы заседаний ГЭК.

## **8. Характеристика социокультурной среды образовательного учреждения**

В ГБПОУ Республики Марий Эл «ГТК» сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению ППКРС соответствующего направления подготовки.

Характеристиками социокультурной среды колледжа, обеспечивающими развитие социально-личностных компетенций выпускников выступают: целостность учебно-воспитательного процесса, организация социально-воспитательной деятельности, нормативная база для управления социально-воспитательной деятельностью, социальная инфраструктура колледжа,

социальная поддержка студентов, научно-исследовательская работа студентов, внеучебная деятельность студентов, спортивная и физкультурно-оздоровительная работа, взаимодействие субъектов социокультурной среды колледжа, деятельность органов студенческого самоуправления, информационное обеспечение социально-воспитательного процесса, взаимодействие среды колледжа и «внешней среды».

Документами, регламентирующими воспитательную деятельность, являются:

- Устав колледжа;
- Программа воспитательной работы;
- Правила внутреннего распорядка студентов;
- Программа физкультурно-спортивной работы.

Основные аспекты социокультурной среды колледжа отражены в концепции воспитательной работы, необходимость разработки которой обусловлена потребностями инновации содержания воспитания, а также требованиями модернизации системы образования. Особое внимание руководства колледжа и преподавательского состава сосредоточено на проблемах подготовки профессионально и культурно ориентированной личности, обладающей мировоззренческим потенциалом, способностями к интеллектуальному и социальному творчеству, владеющей устойчивыми умениями и навыками выполнения профессиональных обязанностей. Для этого в колледже созданы условия для таких направлений воспитания, как гражданско-патриотическое, профессионально-трудовое, нравственно-правовое, эстетическое, физическое и семейно-бытовое.

В колледже ведется планомерная работа по развитию студенческого самоуправления. Студенческое самоуправление ориентировано на дополнение действий администрации, педагогического коллектива в сфере работы со студентами, так как более эффективные результаты в области воспитания студентов могут быть получены при равноценном сочетании методов административной и педагогической воспитательной работы с механизмами студенческой самодеятельности, самоорганизации и самоуправления. Опорой в воспитательной работе является староста.

В практике воспитательной работы колледжа используются формы и методы, помогающие формированию нравственных основ личности, ориентирующих на привитие интереса к избранной профессии. В связи с этим проводятся:

- конкурсы профессионального мастерства и мастер-классы;
- ежегодное участие в проведении «Ярмарки профтехобразования» с демонстрацией своих профессий и творческих достижений.

Студенты колледжа принимают активное участие в республиканском фестивале студенческого творчества «Студенческая весна»

Формирование норм здорового образа жизни - одна из задач



воспитательной работы колледжа. Организован и ежегодно проводится цикл мероприятий по профилактике негативных явлений среди молодежи: месячники по борьбе с наркотиками, беседы «Профилактика злоупотребления психоактивными веществами и пропаганда здорового образа жизни среди подростков и молодежи» и др.

Физическое развитие студентов реализуется через уроки физической культуры, спортивные мероприятия, соревнования по различным видам спорта, участие в городских и республиканских спортивных мероприятиях, проведение Дня здоровья, занятия в спортивных секциях, действующих на базе колледжа.

В колледже создана комплексная система формирования у студентов активной жизненной позиции, гражданского самосознания, социальной активности при этом сложилась система традиционных мероприятий, которые, как правило, вызывают большой интерес у студентов. Они характеризуются высоким уровнем организованности, эмоциональности, эстетичности, а также активной вовлеченностью, как самих студентов, так и преподавателей.

Традиционно в колледже проводятся:

- торжественная линейка, посвященная Дню знаний;
- вечер «Посвящение в студенты»;
- концерт, посвященный Дню учителя;
- концерт, посвященный Дню 8 марта;
- мероприятие, посвященное Дню Защитника Отечества;
- мероприятия к празднованию Дня Победы;
- КВН (между студентами старших курсов);
- конкурс «Желторотый воробей»;
- День здоровья;
- товарищеские встречи по волейболу между студентами ;
- торжественная церемония вручения дипломов.

Стратегическими целями воспитания студентов являются:

- создание условий для полноценного раскрытия духовных устремлений студентов, их творческих способностей, для формирования гражданской позиции, социально значимых ценностей, гражданских и профессиональных качеств, ответственности за принятие решений;
- освоение студентами новых социальных навыков и ролей, развитие культуры социального поведения с учетом открытости общества и динамики общественных отношений;
- создание атмосферы подлинной и постоянной заботы о студентах, их социальной поддержке.

Реализация намеченных целей обеспечивается в процессе решения следующих основных задач:

- систематических (не менее одного раза в учебный год) обсуждений актуальных проблем воспитания студентов с выработкой конкретных мер по совершенствованию воспитательной работы;

- систематической воспитательной работы по всем направлениям воспитания: гражданскому, патриотическому, нравственно-правовому, эстетическому, трудовому, физическому, психологическому и др.;
- активизации работы классных руководителей и студенческого самоуправления;
- вовлечения в воспитательный процесс студентов деятелей культуры и искусства, религии и политики, работников других сфер общественной жизни;
- обеспечения органической взаимосвязи учебного процесса с внеучебной воспитательной деятельностью, сферами досуга и отдыха студентов;
- обеспечения мониторинга интересов, запросов, ценностных ориентаций студентов как основы планирования учебно-воспитательной работы.

№ п/ п	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом (цикл дисциплин)	Характеристика педагогических работников							Основное место работы, должность	Условия привлечения к педагогической деятельности (штатный работник, внутренний совместитель, внешний совместитель, почасовик)
		Фамилия, имя, отчество, должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение окончил, специальность (направление подготовки) по документам об образовании	Квалификация по диплому	Стаж работы					
					Всего	в т.ч. педагогические работы				
						всего	в т.ч. по дисциплине			
<b>Профессия 19.01.04 Пекарь</b>										
1.	ОДБ.01 Русский язык	Богатырева Татьяна Ивановна	Высшее Марийский государственный педагогический институт им. Н.К. Крупской, 2001	учитель русского языка и литературы	13	9	9	ГБОУ СПО РМЭ «ГТК»	штатный работник	
2.	ОДБ.02 Литература	Богатырева Татьяна Ивановна	Высшее Марийский государственный педагогический институт им. Н.К. Крупской, 2001	учитель русского языка и литературы	13	9	9	ГБОУ СПО РМЭ «ГТК»	штатный работник	

3.	ОДБ.03 Иностранный язык	Лаврентьева Нина Федоровна	Высшее Марийский государственный педагогический институт им. Н.К. Крупской, 1981	учитель английского и немецкого языка	33	23	20	ГБОУ СПО РМЭ «ГТК»	штатный работник
4.	ОДБ.04 История	Михайлова Ирина Леонидовна	Высшее Марийский государственный педагогический институт им. Н.К. Крупской, 1975	учитель истории, обществоведения, английского языка	39	38	20	ГБОУ СПО РМЭ «ГТК»	штатный работник
5.	ОДБ.05 Обществознание	Филимонова Татьяна Викторовна	Высшее Марийский государственный университет, 1979	историк. преподаватель истории и обществознания	41	29	24	ГБОУ СПО РМЭ «ГТК»	штатный работник
6.	ОДБ.06 Химия	Кузнецова Наталья Александровна	Высшее Марийский государственный университет, 1999	биолог, преподаватель биологии и химии	18	15	11	ГБОУ СПО РМЭ «ГТК»	штатный работник
7.	ОДБ.07 Биология	Ларионова Ирина Александровна	Высшее Марийский государственный университет, 2002  Советское педагогич. Училище Кировской обл, 1995	преподаватель биологии и химии  учитель начал.классов, уч. русского и литерат.	18	16	2	ГБОУ СПО РМЭ «ГТК»	штатный работник
8.	ОДБ.08 Физическая культура	Куликов Геннадий Григорьевич	Высшее Кировский государственный	учитель физического воспитания	43	43	14	ГБОУ СПО РМЭ «ГТК»	штатный работник

			педагогический институт им. В.И.Ленина, 1977  Высшее Марийский государственный университет, 1997	преподаватель специальности «Декоративно-прикладное искусство»					
9.	ОДБ.09 Основы безопасности жизнедеятельности	Петров Петр Петрович	Высшее Марийский государственный университет, 1980  Московский университет потребительской кооперации, 1994	химик, преподаватель  экономист	31	8	8	ГБОУ СПО РМЭ «ТТК»	штатный работник
10	ОДП.10 Математика	Актуганова Ольга Николаевна	Высшее Чувашский государственный педагогический институт им. И.Я.Яковлева, 1998	учитель математики и информатики	16	15	15	ГБОУ СПО РМЭ «ТТК»	штатный работник
11	ОДП.11 Информатика и ИКТ	Куклина Марина Викторовна	Высшее Марийский государственный университет, 1985	математик, преподаватель	29	19	13	ГБОУ СПО РМЭ «ТТК»	штатный работник
12	ОДП.12 Физика	Лебедева Галина Аркадьевна	Высшее Марийский государственный педагогический институт им. Н.К. Крупской, 1976	учитель математики и физики	37	31	31	ГБОУ СПО РМЭ «ТТК»	штатный работник

13	ОДП.13 Учись учиться	Шпилевская Наталья Сергеевна	Высшее Марийский государственный университет, 2008	филолог, преподаватель	7	6	3	ГБОУ СПО РМЭ «ГТК»	штатный работник
14	ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Кузнецова Наталья Александровна	Высшее Марийский государственный университет, 1999	биолог, преподаватель биологии и химии	18	15	11	ГБОУ СПО РМЭ «ГТК»	штатный работник
15	ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности	Щеглова Наталья Валерьевна	Высшее, МГПИ им. Н.К. Крупской, 2003  НАНОО «Московский открытый социальный университет, 2007	учитель русского языка и литературы  юрист	14	5	1	ГБОУ СПО РМЭ «ГТК»	штатный работник
16	ОП.03 Безопасность жизнедеятельности	Петров Петр Петрович	Высшее Марийский государственный университет, 1980  Московский университет потребительской кооперации, 1994	химик, преподаватель  экономист	31	8	8	ГБОУ СПО РМЭ «ГТК»	штатный работник
17	ОП.04 Адаптация выпускников на рынке труда	Наумова Галина Владимировна	МГПИ им. Н.К. Крупской, 1984	Учитель русского языка и литературы	30	30	2	ГБОУ СПО РМЭ «ГТК»	штатный работник
18	МДК.01.01 Размножение и выращивание	Кузнецова Наталья Александровна	Высшее Марийский государственный	биолог, преподаватель биологии и химии	18	15	3	ГБОУ СПО РМЭ «ГТК»	штатный работник

	дрожжей		университет, 1999						
19	МДК.02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий МДК.02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Лаврентьева Алевтина Юрьевна	Высшее Санкт-Петербургский государственный политехнический университет, 2006  Рязанский техникум советской торговли, 1983	экономист-менеджер  техник-технолог	32	30	3	ГБОУ СПО РМЭ «ТТК»	штатный работник
20	МДК.03.01 Технологии деления теста, формирования тестовых заготовок МДК.03.02 Технологии разделки мучных кондитерских изделий	Лаврентьева Алевтина Юрьевна	Высшее Санкт-Петербургский государственный политехнический университет, 2006  Рязанский техникум советской торговли, 1983	экономист-менеджер  техник-технолог	32	30	3	ГБОУ СПО РМЭ «ТТК»	штатный работник
21	МДК.04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий МДК04.02	Лаврентьева Алевтина Юрьевна	Высшее Санкт-Петербургский государственный политехнический университет, 2006  Рязанский	экономист-менеджер  техник-технолог	32	30	3	ГБОУ СПО РМЭ «ТТК»	штатный работник

	Технологии приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий		техникум советской торговли, 1983						
22	МДК.05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции	Лаврентьева Алевтина Юрьевна	Высшее Санкт-Петербургский государственный политехнический университет, 2006  Рязанский техникум советской торговли, 1983	экономист-менеджер  техник-технолог	32	30	3	ГБОУ СПО РМЭ «ТТК»	штатный работник
23	Мастер УП, ПП (Пекарь)	Шарнина Наталия Николаевна	Среднее специальное ГОУ «Профессиональный лицей № 16», 2003  Высшее, АНО ВПО «Московская открытая соц. академия», 2010	технолог  юрист	11	10	8	ГБОУ СПО РМЭ «ТТК»	штатный работник



Обеспечение образовательного процесса учебной и учебно-методической литературой

19.01.04 Пекарь

1	2	3	4	5
Общеобразовательный цикл				
ОДБ.00	Общеобразовательные дисциплины (базовые)			
ОДБ.01.	Русский язык	Русский язык уч. пособие/ Л.А. Введенская, М.Н. Черкасова. – Ростов н/Д: Феникс, 2008	17	32
		Воителева В М дидактический материал 2011 Москва Академия	17	32
ОДБ.02.	Литература	Г. А. Обернихина Литература Москва, «Академия» 2012	10	24
		Г. А. Обернихина Литература практикум «академия» 2013	10	24
		В.П. Журавлева Русская литература 20 века В.П. Журавлева Просвещение 2008	17	24
		CD: Великие русские поэты. Версия 2.0. Электронная библиотека. Энциклопедическое собрание сочинений. – М.: ООО «Бизнссофт», 12005. – 1эл.диск. 24	1	24
		CD: 6500 произведений. Современная русская поэзия/ электронная библиотека, энциклопедическое собрание сочинений. – М.: ООО«Бизнссофт», 2008. – 1эл.диск.	1	24
		В.Г.Маранцман Литература Просвещение 2008	30	24
ОДБ.03.	Иностранный язык	Market leader. New edition. Intermediate business English practice file/ J. Rogers, Pearson Longman, 2009	25	56
		Английский язык видео курс уровень Advanced 2012	1	56
		Английский язык видеокурс уровень intermediate 2012	1	56
		Восковская А.С.,Карпова Т.А. Английский язык учебник 12 издание Ростов на Дону Феникс 2013 СПО	20	56
		Учебник англ. яз. 11 класс Г.Тимофеев 2009 год Москва Академия	20	56
		Г .Тимофеев учебник англ. яз. для 10 класса 2012 Москва Академия	20	56
ОДБ.04	История	Артемов В.В., Лубченко Ю.Н. История. – М.: Академия, 2008	18	32
		Левандовский А.А. , Щетинов Ю.А. История России XX – нач XXI вв в 11 кл. – М.:	17	32

		просвещение, 2008		
		Сахаров А.Н., Буганов В.И. История России с древнейших времен до конца 17 в. 10 кл. – М.: Просвещение, 2008	17	32
		История России: электронный учебник/ А.П. Деревянко, Н.А. Шабельникова. – М.: КНОРУС, 2009	11	32
ОДБ.05	Обществознание (включая право и экономику)	Важенин А.Г. Обществознание. – М.: Академия, 2009 (СПО)	17	32
		Важенин А.Г. Практикум по обществознанию: учеб. пособие. –М: Академия, 2009 (СПО)	19	32
		Обществознание: профил. Уровень/ Л.Н. Боголюбов. – М.: Просвещение, 2007 (НПО)	24	32
		Кодекс РФ об административных правонарушениях. – М.: Омега-Л, 2008	17	32
	Право	Основы права: Учебник/ В.В. Румынина. – М.: Форум, 2010. – 256с.	60	32
	Экономика	Слагода В.Г. Основы экономики: учебник. – М.: ФОРУМ, 2009. – 224 с.	60	32
ОДБ.06	Химия	Габриелян О.С. Практикум по общей, неорганической и органической химии: учеб. пособие для студ. проф. учеб. заведений/ О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, Н.М. Дорофеева. – М.: ИЦ «Академия», 2009. – 256с.	1	32
		О.С.Габриелян, И.Г.Острогов. Химия для профессии и специальностей социально-экономического и гуманитарного профилей. 6-е издание стереотипное. Москва, издательский центр «Академия» 2013	57	32
		Габриелян О.С. Химия в тестах, задачах и упражнениях: учеб. пособие для студ.СПО. – М.: Академия, 2008. – 224 с.	1	32
ОДБ.07	Биология	В.М.Константинов А.Г.Резанов Общая биология Иц «Академия» 2008	17	32
		Е.И. Тупикин Общая биология с основами экологии и природоохранной деятельности 2008 Иц «Академия»	30	32
ОДБ.08.	Физическая культура	Железняк Ю.Д., Петров П.К. Основы научно-методической деятельности в физ.культуре и спорте. – М.: академия, 2008	1	54
		Петров П.К. Информационные технологии в физ.культуре. –М.: Академия, 2008	1	54
		Холодов Ж.К., Кузнецов В.С. Теория и методика физ.воспитания и спорта. – М.: Академия, 2008	1	54
		Физическая культура и физическая подготовка .- М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2011 СД	14	54
ОДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности	Смирнов А.Т., Мишин Б.И. Основы безопасности жизнедеятельности 11 кл. – М.: Просвещение, 2008	25	54
		Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности ч. 1. 10 кл./ А.Т. Смирнов, Б.И. Мишин, В.А. Васенев – М.: Просвещение, 2008	25	54

		Общевоинские уставы Вооруженных сил РФ. – М.: Издательство «Омега-Л», 2010. – 608 с.	30	54
ОДП.00	<b>Общеобразовательные дисциплины (профильные)</b>			
ОДП.10	Математика	И Д Пехлицкий математика учебник Москва Академия 2011	17	32
		Мордкович А. Г. Алгебра и начала анализа. - М., 2006	60	32
		CD: Открытая математика. Стериометрия/ Р.П. Ушаков, С.А. Беляев. – М.: «Физикон», 2005	2	32
		Геометрия / Под ред. Погорелова. -М.: Просвещение,2006	50	32
ОДП.11	Информатика и ИКТ	Сергеева И.П. Информатика. – М.: ФОРУМ, 2008	25	32
		Сергеева И.И., Музалевская А.А., Тарасова Н.В. Информатика: учебник. – М.: ИД Форум, 2009. – 336 с.	25	32
		Цветкова Информатика и ИКТ 2012 Москва Академия	25	32
ОДП.12	Физика	В.Ф. Дмитриева Физика Москва «академия» 2003	50	32
		Г.Я. Мякишев Б.Б.Буховцев Физика 11 кл. Москва «просвещение» 2003	30	32
		В.А Косьянов Физика 10 кл. Москва «Дрофа» 2003	30	32
		С. В. Громов Физика 10 Москва «просвещение» 2005	30	32
ОДП.13	Учись учиться	Научи себя сам. Справочник для учащихся 2001	17	32
		Формирование общеучебных умений и навыков Рабочая тетрадь Учебное пособие 2007	17	32
		Йошкар-Ола		
ОП.00	<b>Общепрофессиональный цикл</b>			
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производств	Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии для общепита; З. П. Матюхина; Феникс; 2009	50	32
		Блекбери К.В. Микробиологическая порча пищевых продуктов. – СПб: Профессия, 2008	1	32
		Жарикова Г.Г. Микробиология прод. товаров: Санитария и гигиена. – М.: Академия, 2007	2	32
		Сбойчаков В.Б. Санитарная микробиология. – М.: ГЭОТАР, 2007	1	32
		Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены, 2003.	32	32
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Экономика отрасли :торговля и общественное питание Л.И.Ерохина, Е.В.Башмачникова, Инфра-М 2008	15	24
		Магомедов М.Д., Заздравных А.В. Экономика отраслей пищевых производств. – М.: Дашков и К, 2007	30	24
		Государственное регулирование экономики: учеб. – метод. пособие/ В.П. Васильев. – М.: ИКЦ «ДИС», 2008. – 144с.	1	24
		Куликов Л.М. Основы экономической теории: учеб. пособие для ссузов/ Л.М. Куликов. – М.: Изд-во Юрайт, 2010. – 455с.	40	24
ОП.03	Безопасность	Безопасность жизнедеятельности; школа выживания; А.С.Гайсумов, М.Г.Паничев, Е.П.	17	30

	жизнедеятельности	Хроменкова; Феникс; 2011		
		Смирнов А.Т., Мишин Б.И. Основы безопасности жизнедеятельности 11 кл. – М.: Просвещение, 2008	25	30
		Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности ч. 1. 10 кл./ А.Т. Смирнов, Б.И. Мишин, В.А. Васенев – М.: Просвещение, 2008	25	30
ПМ.00	Профессиональный цикл			
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей			
МДК. 01.01	Технология производства дрожжей	микробиология дрожжевого производства Бочарова Н.Н Москва 2009	3	32
		Цыганова Технология и организация производства хлебобулочных изделий ИД Академия Москва 2012 год	26	32
		Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: сырье и материалы. – М.: Академия, 2008	17	32
ПМ.02	Приготовление теста			
МДК. 02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	Технология хлебопекарного производства Т.Б.Цыганова Москва 2009	30	32
		Ройтер И.М. Справочник по хлебопекарному, оборудованию хлебопекарного производства В.М. хромеев Академия 2011	30	32
		Руководство для лаборантов хлебопекарных предприятий. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства. - М.,	30	32
		Васюкова А.Т., Пучкова В.Ф. Современные технологии хлебопечения: учеб.-практ. пособие. – М.: Дашков и К, 2008	17	32
		технология хлебопекарного производства сырье и материалы Л.В.Мармузова ИЦ»Академия» 2012	17	24
МДК. 02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия/ Сост. П.С. Ершов. – СПб: ПРОФИКС, 2007	10	24
		Оборудование для производства сахарных кондитерских изделий А.И.Драгилев Я.М.Сезанаев Академия 2011	30	24
		Бутейкис Москва Академия Технология приготовления мучных кондитерских изделий 2009-2012	46	24

ПМ.03	Разделка теста			
МДК. 03.01	Технологии деления теста, формирования тестовых заготовок	Технология и организация производства хлебобулочных изделий 4ое 4стериотипное Т.Б.Цыганова ИЦ»Академия» 2012	17	24
		Технология и организация производства хлебобулочных изделий 2ое Т.Б.Цыганова ИЦ»Академия» 2009	17	24
МДК. 03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий	Изделия из теста И.И.Потапова Н.В.Корнеева ИЦ»Академия» 2012	10	24
		Технология и организация производства хлебобулочных изделий 4ое 4стериотипное Т.Б.Цыганова ИЦ»Академия» 2012	17	24
		Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий. – СПб.: Профи,	45	24
		А Я Олейникова Г О Магомедов И В Плотникова Техн-кие расчеты при производстве кондитерских изделий Петербург 2011 РАП	1	24
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий			
МДК. 04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Технологические расчеты при производстве кондит.изделий А. Я. Олейникова Иц Рапп 2011	1	32
		Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий. – СПб.: Профи, 2009. – 296с.	45	32
		Цыганова 2012 год Москва Академия Технология и организация хлебобулочных изделий	26	32
МДК. 04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	Выпечка хлеба А. Экерт «Москва» 2011	30	32
		Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий/ Л.П. Пашенко, Т.В. Санина. – М.: Колосс, 2008	18	32
		Цыганова 2012 год Москва Академия Технология и организация хлебобулочных изделий	26	32
		Н И Дубровская Технология приготовления мучных кондитерских изд. Рабочая тетр. 2 ч. Москва Издательский центр Академия 2012	10	32
ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции			

МДК. 05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции	Хлеб и хлебобулочные изделия Горощенко Л «Москва» 2009	10	30
		НПО учебное пособие Москва Академия Производственное обучение профессии кондитер ч 1	10	30
		Потапова Изделие из теста 2 издание Москва 2012	10	30

Обеспечение образовательного процесса по ОПОП оборудованными учебными кабинетами, объектами для проведения практических занятий по профессии 19.01.04 Пекарь

Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов
ОДБ.01 Русский язык ОДБ.02 Литература	<b>Кабинет: Русский язык, литература и культура речи</b> посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; учебная доска; комплект учебно-наглядных пособий; видеофильмы. компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, экран	г. Йошкар-Ола, ул. Строителей, 62; ауд. 11
ОДБ.03 Иностранный язык	<b>Кабинет: Иностранный язык</b> посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; учебная доска; комплект учебно-наглядных пособий; видеофильмы. компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, экран	г. Йошкар-Ола, ул. Строителей, 62; ауд. 36,39
ОДБ.04 История	<b>Кабинет: История</b> посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; учебная доска; комплект учебно-наглядных пособий; видеофильмы; презентации, компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, экран	г. Йошкар-Ола, ул. Строителей, 62; ауд.37
ОДБ.05 Обществознание ОПД.11 Экономические и правовые основы производственной деятельности ОДП.14 Учись учиться	<b>Кабинет: Гуманитарные и социально- экономические дисциплины</b> <b>Правовое обеспечение профессиональной деятельности</b> посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; учебная доска;	г. Йошкар-Ола, ул. Строителей, 62; ауд. 18

ОП.06 Адаптация на рабочем месте	комплект учебно-наглядных пособий; видеофильмы, экран	
ОДП.12 Физика	<b>Кабинет Физика</b> <b>Естетствознание</b> посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; учебная доска; комплект учебно-наглядных пособий; видеофильмы. компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, экран	г.Йошкар-Ола, ул.Строителей, 62; ауд.38
ОДБ.06 Химия ОДБ.07 Биология ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	<b>Кабинет: Химия, Биология</b> <b>Экологические основы природопользования</b> Лабораторные химические приборы (штативы, спиртовки, пробирки и т.п.) – 54 шт. Комплект реактивов Стенды, плакаты. Оборудование в кабинете (химические реактивы, химическая посуда) согласно типового перечня.	г.Йошкар-Ола, ул.Строителей, 62; ауд.13
ОДБ.08 Физическая культура	1. <b>Спортивный зал</b> ; 2. <b>Тренажерный зал</b> с комплектом тренажеров на основные мышечные группы; штанги, гири; 5. <b>Лыжная база</b> на 30 пар лыж. 6. <b>Стрелковый тир</b> <i>Для гимнастики:</i> Перекладина - 1 Запасные жерди к брусьям (пар) – 1 Конь гимнастический – 1 Мостик подкидной – 2 Кольца (пар) – 1 Канат для перетягивания – 1 Бревно гимнастическое – 1 Скамейка гимнастическая – 10 Стенка гимнастическая – 28 Стойка для прыжков в высоту (пар) – 1	г.Йошкар – Ола, ул. Строителей, 62а



	Планка металличес. для прыжков – 1 Палка гимнастическая – 10 Скакалка – 30 Обручи – 10 Маты гимнастические – 32 Штанга – 3 Гантели (пара) – 20 Гиря (16 кг, 24 кг, 32 кг) – 4 Мяч набивной – 6 <i>Для легкой атлетики:</i> Колодки стартовые (пара) – 2 Гранаты весом 500 и 700 гр – 8 Ядро весом 4 и 5 кг – 2 Флажок судейский – 10 Секундомер – 4 Стойка и измеритель для прыжков в высоту – 1 Эстафетная палочка – 10 Шиповки (пар) – 12 Аптечка – 2 <i>Лыжный инвентарь:</i> Лыжи пластиковые с креплениями (пар) – 32 Палки лыжные (пар) – 50 Ботинки лыжные (пар) – 100 <i>Инвентарь для спортивных игр:</i> Мячи баскетбольные – 20 Мячи волейбольные – 16 Мячи футбольные – 10 Щит баскетбольный с кольцами – 6 Сетка волейбольная – 10 Сетка для большого тенниса – 1 Сетка для настольного тенниса – 4 Ворота для футбольного зала - 2 Насос – 2	
--	--	--

	<p>Свисток судейский – 4  Шахматные часы – 9  Перчатки вратарские (пар) – 2  Наколенники (пар) – 20  Комплекты плакатов по видам спорта-1</p>	
<p>ОДБ.09 Основы безопасности жизнедеятельности  ОП.03 Безопасность жизнедеятельности</p>	<p><b>Кабинет Безопасность жизнедеятельности</b>  Стол преподавателя -1  Стул преподавателя -2  Стол учебный – 16  Стенды  Доска классная – 1  общевоисковой противогаз (30 шт.)  общевоисковой защитный комплект (3 шт.)  респиратор (20 шт.)  Приборы:  радиационной разведки (- шт)  химической разведки (- шт)  Бытовой дозиметр (2 шт)  Компас (16 шт)  Визирная линейка (- шт)  аптечка АИ (20 шт)  пакеты перевязочные ППИ (20 шт)  пакеты противохимические индивидуальные ИПП-11 (5 шт)  сумка СМС (2 шт)  бинт марлевый медицинский нестерильный, размер 7 м x 14 см  бинт марлевый медицинский нестерильный, размер 5 м x 10 см  вата медицинская компрессная  косынка медицинская (перевязочная)  повязка медицинская большая стерильная  повязка медицинская малая стерильная  булавка безопасная  шина проволочная (лестничная) для ног  шина проволочная (лестничная) для рук</p>	<p>г. Йошкар-Ола, ул. Строителей, 62; ауд. 32</p>

	шина фанерная длиной 1 м жгут кровоостанавливающий эластичный носилки санитарные -3 знак нарукавного Красного Креста ляжка медицинская носилочная флаг Красного Креста Проектор Ноутбук Экран Компьютер Тематические стенды- 16шт.(ОБС)	
ОДП.10 Математика	<b>Кабинет математики:</b> посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; учебная доска; маркерная доска, комплект учебно-наглядных пособий многогранники; компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, экран, презентации.	г. Йошкар-Ола, ул. Строителей, 62; ауд. 8
ОДП.11 Информатика и ИКТ	<b>Лаборатория информатики и ЭВМ</b> посадочные места по количеству обучающихся; компьютерное рабочее место преподавателя с лицензионным программным обеспечением; колонки; принтер; сканер; компьютерное рабочее место обучающегося с лицензионным программным обеспечением (11 шт.); кресла с подъемно-поворотным механизмом (11 шт.); учебная доска (передвижная); доска ACTIVBOARD; увлажнитель воздуха; ионизатор воздуха; комплект учебно-наглядных пособий;	г. Йошкар-Ола, ул. Строителей, 62; ауд. 20, 21

<p><b>ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей</b> МДК 01.01 Технология производства дрожжей</p>	<p>мультимедиапроектор, <b>Кабинет: Метрологии и стандартизации Микробиологии, санитарии и гигиены</b> <b>Товароведение и экспертиза продовольственных товаров</b> посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; учебная доска; комплект учебно-наглядных пособий; видеофильмы. компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, экран Баня водяная многоместная (ПЭ 4300) Рефрактометр (ИРФ – 454 Б 2М) Муфельная печь (СНОЛЗ/11) Фотоколориметр (КФК -3.01) Набор ареометров (АОН -1) Кондуктометр (Анион 4120) Нитратомер (Анион 7000) Сахариметр – поляриметр (СУ-5) Термометр и прочный зонд для воздуха Микропроцессорный рН-метр (рН – 410) Экстракционная установка для определения содержания жира по методу Сокслета и Рендалла) Электрический аквадистиллятор (ДЭ-10) Секундомер механический Весы технические 3-го класса точности с разновесами Весы торсионные Весы технические быстродействующие квадрантные Микроскопы серии «Юннат» Микроскоп биологический, лабораторный Прибор для определения качества клейковины Прибор для определения пористости хлеба Термометры ртутные (0-100) Термостат</p>	<p>г. Йошкар-Ола, ул. Строителей, 62; ауд. 13</p>
---	--	---

	<p>Часы песочные Плитка электрическая Шкаф электрический сушильный Металлические штативы Резиновые пробки Спиртовки Бюретки на 10, 25 мл Микробюретки Воронки разного диаметра (стеклянные, пластмассовые) Капельницы Колбы мерные емкостью, мл (250, 100, 50,25) Колбы конические емкостью, мл (250, 100, 50,25) Колбы круглодонные емкостью 100 мл Пипетки Груши резиновые Мерные цилиндры (250, 100, 25, 10) Химические стаканы (400, 150, 100,50 мл) Капельные пипетки Фарфоровые ступки с пестиком Бюксы стеклянные (большие и маленькие) Чашки Петри Пробирки химические (маленькие) Пробирки большие (цилиндрические и конические) Препаравальные иглы Держатели для пробирок Штативы для пробирок Чашки фарфоровые Трубки стеклянные Палочки стеклянные Шпатели для сыпучих веществ Зажимы пружинные Ерш для мытья посуды Эксикатор</p>	
--	---	--

	Охладитель Набор реактивов	
<p><b>ПМ.02 Приготовление теста</b> МДК 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий МДК 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПМ.03 Разделка теста</b> МДК 03.01 Технология деления теста, формирования тестовых заготовок МДК 03.02 Технология разделки мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПМ.04. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</b> <b>МДК.04.01</b> Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий МДК 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПМ. 05 Укладка и упаковка готовой продукции</b> <b>МДК 05.01</b> Технология упаковки и укладки готовой продукции</p>	<p><b>Кабинет: Технология и организация хлебобулочных изделий</b> <b>Технологическое оборудование хлебопекарного производства</b> посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; учебная доска; комплект учебно-наглядных пособий; видеофильмы. компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, экран</p>	<p>г. Йошкар-Ола, ул. Строителей, 62; ауд. 41</p>