

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 СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

по специальности среднего профессионального образования
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
базовая подготовка

Квалификация: Техник-технолог
Нормативный срок обучения: 3 года 10 мес.
Форма обучения: очная
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

Йошкар-Ола

2015

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г. № 373 принята на заседании педагогического совета ГБПОУ Республики Марий Эл «ТТК» (протокол №4 от 31 августа 2015г.) Приказ об утверждении образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий от 31 августа 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: Михайлова И.Л., Филимонова Т.В., Актуганова О.Н., Стариков А.А., Кузнецова Н.А., Лебедева Г.А.

СОГЛАСОВАНО:



ООО «Пекарь», директор Ломов И.И.

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
4.	Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	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
7.	Оценка результатов освоения ОПОП	13
7.1	Контроль и оценка достижений обучающихся	16
7.2	Организация государственной итоговой аттестации	17
8	Характеристика социокультурной среды образовательного учреждения	25
	Приложения	29

1. Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа, реализуемая ГБПОУ Республики Марий Эл «ТТК» по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий – комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников.

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности 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 специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий составляют:

- Федеральный закон № 273 - ФЗ от 29 декабря 2012 г. «Об образовании в Российской Федерации».
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержден приказом Минобрнауки России от 22.04.14г. № 373.
- 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;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа по профессии;

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс.

1.3. Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приёма на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
среднее общее образование	Техник-технолог	2 года 10 мес.
основное общее образование		3 года 10 мес.

Срок получения СПО по ППССЗ 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 10 месяцев.

1.4. Участие работодателей в разработке и реализации ОПОП

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

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

Представители работодателей:

- привлекаются в качестве внешних экспертов при экспертизе ОПОП;
- 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 Фирма «Сувенир»;
 ООО «Пекарь» (Покровский хлеб)
 ЗАО «Хлебница Поволжье» (Пекарня Хлебница)

2. Общая характеристика ОПОП

2.1. Цель (миссия) ОПОП

ОПОП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 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.

Основная профессиональная образовательная программа 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 ОПОП

Таблица 2

Учебные циклы	Число недель
Обучение по учебным циклам	123 нед.
Учебная практика	25 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	7 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулярное время	34 нед.
Итого	199 нед.

Структура ОПОП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий при нормативном сроке освоения ОПОП на базе среднего общего образования 3 года 10 месяцев:

Таблица 3

Код учебного цикла ОПОП	Учебные циклы и разделы	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В т.ч. обязательных учебных занятий
БД.00	Базовые дисциплины	1418	945
ПД.00	Профильные дисциплины	688	459
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	648	432
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	336	224
ОП.00	Общепрофессиональные	1299	866

	дисциплины		
ПМ.00	Профессиональные модули	2253	1502
Итого		6642	4428

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОПОП

3.1. Требования к абитуриенту - лица, поступившие на обучение, должны иметь аттестат о среднем общем образовании.

3.2. Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий подготовлен к освоению основной профессиональной образовательной программы высшего профессионального образования.

3.3. Основные пользователи ОПОП

Основными пользователями ОПОП являются:

- обучающиеся по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- преподаватели и мастера производственного обучения колледжа;
- администрация и коллективные органы управления колледжем;
- родители обучающихся;
- работодатели.

3.4. Область профессиональной деятельности:

организация и ведение технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

3.5. Объекты профессиональной деятельности:

сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
полуфабрикаты;
готовая продукция хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
процессы организации и управления производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
первичные трудовые коллективы.

3.6. Виды профессиональной деятельности:

Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.
Производство хлеба и хлебобулочных изделий.
Производство кондитерских изделий.
Производство макаронных изделий.
Организация работы структурного подразделения.
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).

3.7. Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3.8. Профессиональные компетенции

3.8.1. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

3.8.2. Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

3.8.3. Производство кондитерских изделий.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

3.8.4. Производство макаронных изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

3.8.5. Организация работы структурного подразделения.

- ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

- 4.1. Рабочий учебный план (Приложение 1).
- 4.2. Календарный учебный график (Приложение 2).

5. Требования к условиям реализации ОПОП

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 основной профессиональной образовательной программы (выражаемую в часах), выполняемую обучающимся внеаудиторных 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 ОПОП формируется на основе требований к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий и включает:

- кадровое обеспечение (Приложение 3);

- учебно-методическое и информационное обеспечение (Приложение 4);
- материально-техническое обеспечение (Приложение 5).

6.1. Кадровое обеспечение учебного процесса

Реализация ОПОП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 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 ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются контрольно-оценочные средства, позволяющие оценить знания, умения, освоенные 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 ОПОП 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:

- социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- экологических основ природопользования;
- инженерной графики;
- технической механики;
- технологии изготовления хлебобулочных изделий;
- технологического оборудования хлебопекарного производства;
- технологии производства макарон;
- технологического оборудования макаронного производства;
- технологии производства сахаристых изделий;
- технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Лаборатории:

- химии;
- микробиологии, санитарии и гигиены;
- электротехники и электронной техники;
- автоматизации технологических процессов;
- метрологии и стандартизации

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 ОПОП

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий оценка качества освоения ОПОП 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 по междисциплинарному курсу;
- 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 специалиста среднего звена;
- 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 студенты, 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 специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 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.

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 или в иной форме, предусмотренной учебным планом и программой дисциплины, профессионального модуля и практики.

7.2. Организация государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения:

соответствия результатов освоения выпускниками программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей;

- готовности выпускника к видам профессиональной деятельности и сформированности у выпускника соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», приказом Министерства образования и науки РФ от 31.01.2014 №74 «О внесении изменений в порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 №968», приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология Хлеба, кондитерских и макаронных изделий, Уставом ГБПОУ РМЭ «ТТК», рабочим учебным планом по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

К государственной итоговой аттестации допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена.

Форма и вид государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий проводится в форме выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускников по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

На государственную итоговую аттестацию выпускник может представить портфолио индивидуальных (профессиональных) достижений, свидетельствующих об оценках его квалификации (сертификаты, дипломы и грамоты по результатам участия в олимпиадах,

конкурсах, выставках, характеристики с места прохождения практики или с места работы).

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, рабочим учебным планом и календарным учебным графиком на проведение государственной итоговой аттестации отведено 6 недель.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации

Основные сроки проведения государственной итоговой аттестации определены календарным учебным графиком: подготовка к ГИА – **4 недели**, проведение ГИА – **2 недели**.

Дополнительные сроки проведения государственной итоговой аттестации:

- для лиц, не прошедших государственной итоговой аттестации по уважительной причине в течение четырех месяцев со дня подачи заявления выпускником;
- для лиц, не прошедших государственной итоговой аттестации по неуважительной причине или показавших неудовлетворительные результаты - не ранее шести месяцев после основных сроков проведения государственной итоговой аттестации;
- для лиц подавших апелляцию о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации и получивших положительное решение апелляционной комиссии - не позднее трех дней.

-

Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации выпускников

Не менее чем за шесть месяцев до государственной итоговой аттестации преподавателями цикловой методической комиссии сферы обслуживания разрабатываются, а директором колледжа утверждаются после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателя государственной экзаменационной комиссии и доводятся до сведения выпускников:

- программа государственной итоговой аттестации;
- требования к выпускной квалификационной работе;
- критерии оценки выпускной квалификационной работы.

Темы выпускной квалификационной работы, соответствующие содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу, рассматриваются на заседании цикловой методической комиссии и согласовываются с заместителем директора по УПР.

Закрепление тем ВКР за студентами выпускных групп, назначение руководителей и консультантов оформляется приказом директора колледжа не позднее чем за две недели до выхода на преддипломную практику.

На этапе подготовки к государственной итоговой аттестации подготавливаются следующие документы и бланки для обеспечения работы ГЭК:

- приказ с утверждением председателя государственной экзаменационной комиссии;
- приказ о составе государственной экзаменационной комиссии;
- приказ о составе апелляционной комиссии;
- приказ о закреплении тем выпускных квалификационных работ;
- сводная ведомость итоговых оценок за весь курс обучения;
- приказ о допуске к государственной итоговой аттестации;
- график защиты ВКР;
- бланки протоколов заседаний ГЭК;
- бланки протоколов заседания апелляционной комиссии.

Руководство подготовкой и защитой выпускной квалификационной работы

Для подготовки ВКР выпускнику назначается руководитель, и при необходимости - консультанты по отдельным частям ВКР.

К руководству ВКР привлекаются высококвалифицированные специалисты из числа педагогических работников колледжа, имеющих высшее профессиональное образование, соответствующее профилю специальности. К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более восьми дипломников.

Руководитель ВКР выпускной квалификационной работы:

- разрабатывает индивидуальные задания по выполнению ВКР;
- оказывает помощь выпускнику в разработке плана ВКР;
- совместно с выпускником разрабатывает индивидуальный график выполнения ВКР;
- консультирует закрепленных за ним выпускников по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР;
- оказывает помощь выпускнику в подборе необходимой литературы;
- осуществляет контроль за ходом выполнения ВКР в соответствии с установленным графиком;
- оказывает помощь выпускнику в подготовке презентации и выступления на защите ВКР;
- подготавливает отзыв на ВКР.

По завершении выпускником написания ВКР руководитель подписывает работу и вместе с заданием и своим письменным отзывом передаёт в учебную часть.

Рецензирование выпускных практических работ

Выполнение ВКР рецензируется специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных организаций, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой ВКР.

Рецензенты назначаются приказом директора колледжа.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии содержания ВКР заявленной теме и заданию на неё;
- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;
- оценку степени разработки поставленных вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;
- общую оценку ВКР, отражающую уровень продемонстрированных профессиональных и общих компетенций.

На рецензирование ВКР предусматривается не более 5 часов на каждую работу.

Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее чем за день до защиты ВКР.

Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается.

Защита выпускной квалификационной работы

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

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

Студентам и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время её проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

Процедура защиты включает:

- доклад выпускника (не более 10-15 минут);

- чтение отзыва и рецензии;
- вопросы членов комиссии;
- ответы выпускника на вопросы членов ГЭК.

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

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

Требования к выпускной квалификационной работе

1. Вид ВКР (дипломная работа/дипломный проект).
2. Требования к структуре ВКР.
3. Требования к объему и содержанию структурных частей ВКР.
4. Требования к текстовым документам, графической части.
5. Требования к оформлению библиографического списка.
6. Требования к докладу, презентации.

Критерии оценки выпускной квалификационной работы

Результаты защиты 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 дипломной работы актуальна, и актуальность ее в работе обоснована; сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе; содержание и структура исследования соответствуют поставленным целям и задачам; изложение текста работы отличается логичностью, смысловой завершенностью и анализом представленного материала; комплексно использованы методы исследования, адекватные поставленным задачам; итоговые выводы обоснованы, четко сформулированы, соответствуют задачам исследования; в работе отсутствуют орфографические и пунктуационные ошибки; дипломная работа оформлена в соответствии с предъявленными требованиями; отзыв руководителя и внешняя рецензия на работу - положительные; публичная защита дипломной 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, имеет теоретическое обоснование; содержание работы в целом соответствует поставленной цели и задачам; изложение материала носит преимущественно описательный характер; структура работы логична; использованы методы, адекватные поставленным задачам; имеются итоговые выводы, соответствующие поставленным задачам исследования; основные требования к оформлению работы в целом соблюдены, но имеются небольшие недочеты; отзыв руководителя и внешняя рецензия на работу - положительные, содержат небольшие замечания; публичная защита дипломной работы показала достаточно уверенное владение материалом, однако допущены неточности при ответах на вопросы; ответы недостаточно аргументированы; при защите использован наглядный материал.

Оценка «3» (удовлетворительно):

тема работы актуальна, но актуальность ее, цель и задачи работы сформулированы нечетко; содержание не всегда согласовано с темой и (или) поставленными задачами;

изложение материала носит описательный характер, большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников; самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально; нарушен ряд требований к оформлению работы; в положительных отзывах и рецензии содержатся замечания; в ходе публичной защиты проявились неуверенное владение материалом, неумение отстаивать свою точку зрения и отвечать на вопросы; автор затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК.

Оценка «2» (неудовлетворительно):

актуальность исследования автором не обоснована, цель и задачи сформулированы неточно и неполно, либо их формулировки отсутствуют; содержание и тема работы плохо согласуются (не согласуются) между собой; работа носит преимущественно реферативный характер; большая часть работы списана с одного источника либо заимствована из сети Интернет; выводы не соответствуют поставленным задачам; нарушены правила оформления работы; отзыв и рецензия содержат много замечаний; в ходе публичной защиты работы проявилось неуверенное владение материалом, неумение формулировать собственную позицию; при выступлении допущены существенные ошибки, которые выпускник не может исправить самостоятельно.

При выставлении итоговой оценки по защите ВКР учитываются:

- качество устного доклада выпускника;
- качество наглядного материала, иллюстрирующего основные положения ВКР;
- глубина и точность ответов на вопросы;
- отзыв руководителя.

Организация работы государственной экзаменационной комиссии

Для проведения государственной итоговой аттестации с целью определения соответствия результатов освоения выпускниками образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования приказом директора ГБПОУ РМЭ «Торгово-технологический колледж» формируется государственная экзаменационная комиссия из педагогических работников колледжа, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителя работодателя численностью не менее пяти человек.

Срок полномочий ГЭК - с 1 января по 31 декабря текущего года.

Председатель ГЭК назначается не позднее 20 декабря текущего года приказом Министерства образования Республики Марий Эл на следующий календарный год.

Для работы ГЭК подготавливаются следующие документы:

- ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий;

- приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями на основании приказа Минобрнауки России от 31.01.2014г. №74;

- программа государственной итоговой аттестации по образовательной программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям);

- приказ Минобрнауки Республики Марий Эл об утверждении председателя государственной экзаменационной комиссии;

- приказ директора ГБПОУ РМЭ «ТТК» об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии по образовательной программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий;

- приказ о допуске выпускников к государственной итоговой аттестации (на основании протокола педсовета);
- документы, подтверждающие освоение выпускниками компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из видов профессиональной деятельности (профессиональному модулю): ведомости экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям, аттестационные листы по видам производственной практики;
- сводная ведомость итоговых оценок выпускников;
- ВКР с отзывами руководителей и внешними рецензиями;
- протоколы заседаний ГЭК.

Решения о выставлении оценки принимаются большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии и численном составе комиссии не менее двух третей. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Выпускникам, успешно защитившим ВКР, присваивается квалификация Техник-технолог с получением диплома о среднем профессиональном образовании.

При условии прохождения государственной итоговой аттестации с оценкой «5» (отлично) и наличии 75% и более отличных оценок по всем дисциплинам и профессиональным модулям, видам производственной практики в итоговой ведомости ГЭК принимает решение о выдаче выпускнику диплома с отличием.

Решение государственной экзаменационной оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК и всеми членами комиссии и хранится в архиве колледжа вместе со сводными ведомостями итоговых оценок.

Решение ГЭК о присвоении квалификации и выдаче диплома выпускникам оформляется протоколом ГЭК и приказом директора колледжа.

Порядок подачи и рассмотрения апелляций

По результатам государственной итоговой аттестации выпускник, участвующий в ГИА, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и (или) несогласии с ее результатами.

Апелляция подается в апелляционную комиссию, созданную приказом директора колледжа, лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника.

Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подаётся непосредственно в день ее проведения.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления ее результатов.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией, созданной приказом директора колледжа, одновременно с утверждением состава ГЭК, не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения ГИА выпускника не подтвердились и (или) не повлияли на результат аттестации;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА выпускника подтвердились и повлияли на результат аттестации. В этом случае результат аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передаётся государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные колледжем.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию ВКР, протокол заседания ГЭК и заключение ее председателя о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве колледжа.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Порядок повторного прохождения государственной итоговой аттестации

Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ее без отчисления из колледжа в дополнительные сроки.

Выпускники, не прошедшие ГИА или получившие на ней неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после ее прохождения впервые.

Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее по неуважительной причине или получившее на ней неудовлетворительную оценку, восстанавливается в колледже на период времени, отведенный календарным учебным графиком для прохождения ГИА.

Повторное прохождение ГИА не может быть назначено для одного лица более двух раз.

8. Характеристика социокультурной среды образовательного учреждения

В ГБПОУ Республики Марий Эл «ТТК» сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению ОПОП 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.

Кадровое обеспечение

№ 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					
					Все го	в т.ч. педагогические работы				
						Все го	в т.ч. по дисциплине			
Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий										
1	БД.01 Русский язык	Богатырева Татьяна Ивановна	Высшее Марийский государственный педагогический институт им. Н.К. Крупской, 2001	учитель русского языка и литературы	12	8	8	ГБПОУ РМЭ «ТТК»	штатный работник	
2	БД.02 Литература	Богатырева Татьяна Ивановна	Высшее Марийский государственный педагогический институт им. Н.К. Крупской, 2001	учитель русского языка и литературы	12	8	8	ГБПОУ РМЭ «ТТК»	штатный работник	
3	БД.03 Иностранный язык	Нарсова Екатерина Владимировна	Высшее, МГПИ им. Н.К. Крупской, 1996	учитель английского и немецкого языка	19	19	19	ГБПОУ РМЭ «ТТК»	штатный работник	
4	БД.04 История	Михайлова Ирина Леонидовна	Высшее, МГПИ им. Н.К. Крупской 1975, историк, преподаватель английского языка	учитель истории, обществоведения, английского языка	40	40	21	ГБПОУ РМЭ «ТТК»	штатный работник	

5	БД.05 Обществознание (вкл. право и экономику)	Филимонова Татьяна Викторовна	Высшее Марийский государственный университет, 1979	историк. преподаватель истории и обществознания	42	30	25	ГБПОУ РМЭ «ТТК»	штатный работник
6	БД.06 Математика	Актуганова Ольга Николаевна	Чувашский государственный педагогический институт им. Яковлева, 1998г.,	учитель математики и информатики	17	17	17	ГБПОУ РМЭ «ТТК»	штатный работник
7	БД.07 Информатика и ИКТ	Актуганова Ольга Николаевна	Чувашский государственный педагогический институт им. Яковлева, 1998г.,	учитель математики и информатики	17	17	17	ГБПОУ РМЭ «ТТК»	штатный работник
8	БД.08 Физическая культура	Стариков Андрей Анатольевич	Высшее Кировский государственный педагогический институт им. В.И.Ленина, 1977 Высшее Марийский государственный университет, 1997	учитель физического воспитания преподаватель специальности «Декоративно- прикладное искусство»	42	42	13	ГБПОУ РМЭ «ТТК»	штатный работник
9	БД.09 Основы безопасности жизнедеятельности	Сутырин Леонид Леонидович	Высшее Марийский государственный университет, 1980 Московский университет потребительской кооперации, 1994	химик, преподаватель экономист	30	7	7	ГБПОУ РМЭ «ТТК»	штатный работник
10	ПД.01 Физика	Лелекова Юлия Сергеевна	Высшее, МарГУ, 2003	Физик	12	12	12	ГБПОУ РМЭ «ТТК»	внутренний совместитель
11	ПД.02 Химия	Кузнецова Наталья	Высшее, МарГУ, 1999г.	биолог, преподаватель	19	16	16	ГБПОУ РМЭ	штатный работник

		Александровна		биологии и химии. Учитель географии				«ГТК»	
12	ПД.03 Биология	Ларионова Ирина Александровна	Высшее, МарГУ, 2002, биолог.	Преподаватель биологии и химии	20	20	20	ГБПОУ РМЭ «ГТК»	штатный работник
13	ОГСЭ.01 Основы философии	Филимонова Татьяна Викторовна	Высшее Марийский государственный университет, 1979	историк. преподаватель истории и обществознания	42	30	25	ГБПОУ РМЭ «ГТК»	штатный работник
14	ОГСЭ.02 История	Михайлова Ирина Леонидовна	Высшее, МГПИ им. Н.К. Крупской 1975, историк, преподаватель английского языка	учитель истории, обществоведения, английского языка	40	40	21	ГБПОУ РМЭ «ГТК»	штатный работник
15	ОГСЭ.03 Иностранный язык	Нарсова Екатерина Владимировна	Высшее, МГПИ им. Н.К. Крупской, 1996	учитель английского и немецкого языка	19	19	19	ГБПОУ РМЭ «ГТК»	штатный работник
16	ОГСЭ.04 Физическая культура	Стариков Андрей Анатольевич	Высшее, МГПИ им. Н.К. Крупской, 1993г.	учитель физической культуры	23	23	23	ГБПОУ РМЭ «ГТК»	штатный работник
17	ЕН.01 Математика	Актуганова Ольга Николаевна	Чувашский государственный педагогический институт им. Яковлева, 1998г.,	учитель математики и информатики	17	17	17	ГБПОУ РМЭ «ГТК»	штатный работник
18	ЕН.02 Экологически е основы природопольз ования	Ларионова Ирина Алекандрона	Высшее, МарГУ, 2002, биолог.	Преподаватель биологии и химии	20	20	20	ГБПОУ РМЭ «ГТК»	штатный работник
19	ЕН.03 Химия	Кузнецова Наталья Александровна	Высшее, МарГУ, 1999г.,	биолог, преподаватель биологии и химии. Учитель географии	19	16	16	ГБПОУ РМЭ «ГТК»	штатный работник
20	ОП.01 Инженерная графика	Лелекова Юлия Сергеевна	Высшее, МарГУ, 2003	Физик	12	12	1	ГБПОУ РМЭ «ГТК»	внутренний совместитель

21	ОП.02 Техническая механика	Лелекова Юлия Сергеевна	Высшее, МарГУ, 2003	Физик	12	12	1	ГБПОУ РМЭ «ТТК»	внутренний совместитель
22	ОП.03 Электротехни ка и электронная техника	Лелекова Юлия Сергеевна	Высшее, МарГУ, 2003	Физик	12	12	1	ГБПОУ РМЭ «ТТК»	внутренний совместитель
23	ОП.04 Микробиолог ия, гигиена и санитария в пищевом производстве	Кузнецова Наталья Александровна	Высшее, МарГУ, 1999г.,	биолог, преподаватель биологии и химии. Учитель географии	19	16	5	ГБПОУ РМЭ «ТТК»	штатный работник
24	ОП.05 Автоматизаци я технологическ их процессов	Лелекова Юлия Сергеевна	Высшее, МарГУ, 2003	Физик	12	12	1	ГБПОУ РМЭ «ТТК»	внутренний совместитель
25	ОП.06 Информацион ные технологии в профессионал ьной деятельности	Актуганова Ольга Николаевна	Чувашский государственный педагогический институт им. Яковлева, 1998г.,	учитель математики и информатики	17	17	3	ГБПОУ РМЭ «ТТК»	штатный работник
26	ОП.07 Метрология и стандартизаци я	Кузнецова Наталья Александровна	Высшее, МарГУ, 1999г.,	биолог, преподаватель биологии и химии. Учитель географии	19	16	3	ГБПОУ РМЭ «ТТК»	штатный работник
27	ОП.08 Правовые основы профессионал ьной	Щеглова Наталья Валерьевна	Высшее, МГПИ им. Н.К. Крупской, 2003, НАНОО «Московский открытый социальный	учитель русского языка и литературы юрист	15	6	1	ГБПОУ РМЭ «ТТК»	штатный работник

	деятельности		университет, 2007						
28	ОП.09 Основы экономики, менеджмента, маркетинга	Казанцева Надежда Алексеевна	Высшее, Ленинградский институт советской торговли им.Ф.Энгельса, 1978	экономист	36	17	3	ГБПОУ РМЭ «ТТК»	штатный работник
29	ОП.10 Охрана труда	Лелекова Юлия Сергеевна						ГБПОУ РМЭ «ТТК»	
30	ОП.11 Безопасность жизнедеятельности	Сутырин Леонид Леонидович	Высшее, МарГУ, 1988 г Марийской радиомеханический техникум, 1977,	Преподаватель истории и обществоведения Радиотехник	24	0	0	ГБПОУ РМЭ «ТТК»	штатный работник
31	ОП.12 Основы исследовательской деятельности	Хорошавина Татьяна Викторовна	МарГУ, 1997г Марийский институт образования, 2006 г.	Историк. Преподаватель истории. Психолог	18	18	5	ГБПОУ РМЭ «ТТК»	штатный работник
32	ОП.13 Адаптация выпускника на рынке труда	Наумова Галина Владимировна	Высшее, МГПИ им. Н.К. Крупской, 1984г.	Учитель русского языка и литературы	31	31	5	ГБПОУ РМЭ «ТТК»	штатный работник
33	МДК.01.01 Технология хранения и подготовки сырья МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочны	Лаврентьева Алевтина Юрьевна	Высшее, С-Петербургский государственный университет, 2006г Рязанский техникум советской торговли, 1983	экономист менеджер техник-технолог	33	31	5	ГБПОУ РМЭ «ТТК»	штатный работник

	<p>х изделий МДК.03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий МДК.05.01 Управление структурным подразделе м организации УП.05,ПП.05</p>								
34	<p>УП.01,УП.02, УП.03, УП.04, УП.06 ПП.01,ПП.02, ПП.03,ПП.04</p>	<p>Шарнина Наталья Николаевна</p>	<p>Высшее, Московская открытая социальная академия, 2010г, ГОУ «Профессиональный лицей № 16», 2003г.</p>	<p>Юрист технолог</p>	12	12	1	<p>ГБПОУ РМЭ «ТТК»</p>	<p>штатный работник</p>

Материально-техническое обеспечение

Материально-техническая база колледжа сосредоточена в зданиях, общей площадью 8909 кв.м, представленных колледжу в оперативное управление. Колледж имеет необходимое количество учебных кабинетов и лабораторий, а так же учебно-производственных мастерских, перечень которых соответствует учебным планам по реализуемым образовательным программам.

Образовательная инфраструктура колледжа включает:

- четыре учебных корпуса - 6415 кв. м;
- благоустроенное общежитие на 50 мест -890 кв.м;
- спортивный зал - 422 кв.м;
- медпункт - 68 кв. м;
- столовую вместимостью 150 мест - 309 кв.м;
- актовый зал вместимостью 75 мест - 94 кв.м;
- библиотека - 107кв.м.

В учебном корпусе размещены 23 учебных кабинета, актовый зал (80 мест), спортивный зал, библиотека с читальным залом (20 мест), методический кабинет, оснащенный компьютерной техникой, информационный центр (с доступом к сети Internet), медпункт, учебная гостиная - 334,2 м²

Для обеспечения питанием обучающихся и преподавателей в учебном корпусе располагаются столовая, учебно – производственный магазин (900, 8 кв. м.) на 150 мест. оборудована барная стойка, где размещены: современное барное оборудование, комплект специализированной мебели; приобретен инвентарь (кофемашина, блендер, миксер, слайсер и т.д.)

Обеспеченность учебной площадью на 1 обучающегося студента, приведенного к очной форме обучения, составляет 9,74 кв.м., занятия идут в две смены, (критерий лицензионных требований по гуманитарно-социальным специальностям 8,0 кв.м., по техническим 9,5 кв.м.)

Для наиболее эффективной работы спортивного зала приобретены: фитнес-центр, атлетическая станция, велотренажер, беговая дорожка, новейший спортивный инвентарь (514 ед).

На 100% проведено переоснащение кабинетов современной учебной мебелью (приобретено 439 ед.)

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

- деловой культуры;
- бухгалтерского учета;
- организации и технологии розничной торговли;
- санитарии и гигиены;
- безопасности жизнедеятельности.

Лаборатории:

- торгово-технологического оборудования;
- учебный магазин.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир.

Залы:

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

Обеспечение образовательного процесса по ОПОП оборудованными учебными кабинетами, объектами для проведения практических занятий по специальности 260202 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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
ОД.01 Русский язык ОД.02 Литература ОГСЭ.03 Русский язык и культура речи	Кабинет: Русский язык, литература и культура речи 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
ОД.02 Иностранный язык ОГСЭ.04 Иностранный язык	Кабинет: Иностранный язык 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
ОД.02 Информатика ЕН.02 Информатика ОПД.11 Информационные технологии в профессиональной деятельности ЕН.02 Информационные системы в профессиональной деятельности	Лаборатория информатики и ЭВМ 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; мультимедиапроектор,	г. Йошкар-Ола, ул. Строителей, 62; ауд. 20, 21
ОД.02 Математика ЕН.01 Математика	Кабинет математики: 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

ОД.03 История	Кабинет: История 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
ОД.03 Обществознание ОД.03 География ОГСЭ.01 Основы философии ОГСЭ.02 Основы права ОГСЭ.08 Основы социологии и политологии ОПД.12 Правовое обеспечение профессиональной деятельности	Кабинет: Гуманитарные и социально-экономические дисциплины Правовое обеспечение профессиональной деятельности посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; учебная доска; комплект учебно-наглядных пособий; видеофильмы, экран	г. Йошкар-Ола, ул. Строителей, 62; ауд. 18
ОД.04 Физика ОПД.02 Техническая механика ОПД.03 Электротехника и электрика	Кабинет Физика Естествознание 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
ОД.05 Физическая культура ОГСЭ.05 Физическая культура	1. Спортивный зал 2. Тренажерный зал с комплектом тренажеров на основные мышечные группы; штанги, гири; 5. Лыжная база на 30 пар лыж. 6. Стрелковый тир <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 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	г.Йошкар – Ола, ул. Строителей,62а

	<p>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 Свисток судейский – 4 Шахматные часы – 9 Перчатки вратарские (пар) – 2 Наколенники (пар) – 20 Комплекты плакатов по видам спорта-1</p>	
<p>ОД.04 Химия ОД.04 Биология ОПД.05 Органическая химия ОПД.06 Аналитическая химия ОПД.07 Физическая и коллоидная химия ОПД.08 Микробиология СД.06 Технохимический контроль производства СД.ДВ.01 Сырье и материалы СД.УП.05 Биотехнологические основы приготовления хлеба СД.УП.06 Качество и потребительская безопасность продукции ОД.04 Экология ЕН.03 Экологические</p>	<p>Кабинет Химии, Биологии, Экологии, Метрологии и стандартизации Микробиологии, санитарии и гигиены 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)</p>	<p>г. Йошкар-Ола, ул. Строителей, 62; ауд. 13</p>

<p>основы природопользования</p>	<p>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 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 Охладитель Набор реактивов</p>	
<p>ОПД.13 Экономика отрасли ОПД.14 Менеджмент СД.УП.ДВ.02 Финансы организаций (предприятий)</p>	<p>Кабинет: Экономика отрасли (предприятия) Менеджмент Маркетинг посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; учебная доска;</p>	<p>г. Йошкар-Ола, ул. Строителей, 62; ауд. 40</p>

	комплект учебно-наглядных пособий; видеофильмы. компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, экран	
СД.01 Технология и организация хлебопекарного производства СД.02 Технология и организация кондитерского производства СД.03 Технология, организация и оборудование макаронного производства СД.ДС.ДВ.03 Эстетика и дизайн изделия СД.ДВ.04 Контроль качества СД.ДВ.05 Моделирование профессиональной деятельности ОПД.20 Технология пищевых производств	Кабинет: Технология и организация хлебобулочных изделий Технологическое оборудование хлебопекарного производства 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. 41

	Наименование дисциплины	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и учебно-методической литературы	Количество экземпляров	Число обучающихся, воспитанников, одновременно изучающих предмет, дисциплину (модуль)
1	2	3	4	5
БД.00	Общеобразовательная подготовка			
БД.01	Русский язык	Академический школьный учебник. А.И.Власенков, Л.М.Рыбченкова. Русский язык 10-11 классы Учебник для общеобразовательных организаций Базовый уровень 5-е изд., Москва «Просвещение» 2013г.	16	32
		Воителева В М Русский язык дидактический материал 2011 Москва Академия	17	21
БД.02	Литература	Г. А. Обернихина Литература Москва, «Академия» 2012	10	21
		В.П. Журавлева Русская литература 20 века В.П. Журавлева Просвещение 2008	17	21
		CD: Великие русские поэты. Версия 2.0. Электронная библиотека. Энциклопедическое собрание сочинений. – М.: ООО «Бизнссофт», 12005. – 1эл.диск.	1	21
		CD: 6500 произведений. Современная русская поэзия/ электронная библиотека, энциклопедическое собрание сочинений. – М.: ООО«Бизнссофт», 2006. –	1	21

		1эл.диск.		
		В.Г.Маранцман Литература Просвещение 2006	30	21
БД.03	Иностранный язык	Market leader. New edition. Intermediate business English practice file/ J. Rogers, Pearson Longman, 2009	25	21
		Басова Н.В. Немецкий язык для колледжей/ Н.В. Басова, Т.Г. Коноплева. – Ростов н/Дону: Феникс, 2009.	10	21
		Григорьева Е.Я. Французский язык: учеб. фр. языка для 10-11 кл/Е.Я. Григорьева, С.Ю. Горбачева. – М.: Просвещение, 2008. – 347с.	5	21
		Market leader. New edition. Intermediate business English practice file/ J. Rogers, Pearson Longman, 2009	25	21
		Басова Н.В. Немецкий язык для колледжей/ Н.В. Басова, Т.Г. Коноплева. – Ростов н/Дону: Феникс, 2009.	10	21
		Тимофеев.В.Г. Учебник английского языка 2009 3-изд. 10;11 кл.	40	21
		Восковская А.С.,Карпова Т.А. Английский язык учебник 12 издание Ростов на Дону Феникс 2013 СПО	17	21
		Учебник англ. яз. Г.Тимофеев 2009 год Москва Академия	17	21
		Г .Тимофеев учебник 2012 Москва Академия	20	21
		Восковская А.С.,Карпова Т.А. Английский язык учебник 12 издание Ростов на Дону Феникс 2013 СПО	15	21

БД. 04	История	Артемов В.В., Лубченко Ю.Н. История. – М.: Академия, 2008	18	21
		Левандовский А.А., Щетинов Ю.А. История России XX – нач XXI вв в 11 кл. – М.: просвещение, 2008	17	21
		Сахаров А.Н., Буганов В.И. История России с древнейших времен до конца 17 в. 10 кл. – М.: Просвещение, 2008	17	21
		История России: электронный учебник/ А.П. Деревянко, Н.А. Шабельникова. – М.: КНОРУС, 2009	1	21
БД. 05	Обществознание	Важенин А.Г. Обществознание. – М.: Академия, 2007 - 2009(СПО)-	17	21
		Важенин А.Г. Практикум по обществознанию: учеб. пособие. –М: Академия, 2007 -2009(СПО)	19	21
		Обществознание: профил. Уровень/ Л.Н. Боголюбов. – М.: Просвещение, 2007-2009	24	21
БД.06	Математика	И Д Пехлицкий математика учебник Москва Академия 2011	17	21
		Мордкович А. Г. Алгебра и начала анализа. – М., 2008	60	21
		CD: Открытая математика. Стериометрия/ Р.П. Ушаков, С.А. Беляев. – М.: «Физикон», 2008	2	21
		Геометрия / Под ред. Погорелова. –М.: Просвещение,2008	50	21
БД.07	Информатика	Сергеева И.П.	17	21

	и ИКТ	Информатика. – М.: ФОРУМ, 2008		
		Сергеева И.И., Музалвская А.А., Тарасова Н.В. Информатика: учебник. – М.: ИД Форум, 2009. – 336 с.	17	21
		Цветкова Информатика и ИКТ 2012 Москва Академия	25	21
БД.08	Физическая культура	Железняк Ю.Д., Петров П.К. Основы научно- методической деятельности в физ.культуре и спорте. – М.: академия, 2008	1	21
		Петров П.К. Информационные технологии в физ.культуре. –М.: Академия, 2008	1	21
		Холодов Ж.К., Кузнецов В.С. Теория и методика физ.воспитания и спорта. – М.: Академия, 2008	1	21
БД.09	Основы безопасности жизнедеятельности	Абаскалова Н.П.Теория и методика обучения безопасности жизнедеятельности. – Новосибирск, 2008	1	21
		Смирнов А.Т., Мишин Б.И. Основы безопасности жизнедеятельности 11 кл. – М.: Просвещение, 2008	25	21
		Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности ч. 1. 10 кл./ А.Т. Смирнов, Б.И. Мишин, В.А. Васенев – М.: Просвещение, 2008	25	21
		Общевоинские уставы Вооруженных сил РФ. – М.: Издательство «Омега-Л», 2010. –	30	21
ПД. 01	Физика	В.Ф. Дмитриева Физика Москва «академия» 2008	50	21

		Г.Я. Мякишев Б.Б.Буховцев Физика 11 кл. Москва «просвещение» 2008	30	21
		В.А Косьянов Физика 10 кл. Москва «Дрофа» 2008	30	21
		С. В. Громов Физика 10 Москва «просвещение» 2008	30	21
ПД. 02	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	21
		Ерохин Ю.М. Сборник задач и упражнений по химии (с дидактическим материалом): учеб. пособие для СПО/ Ю.М. Ерохин, В.И. Фролов. – М.: ИЦ «Академия», 2009. – 304 с.	19	21
		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	21
		Ерохин Ю.М. Химия: учеб. для студ. СПО/ Ю.М. Ерохин. – М.: ИЦ «Академия», 2009. – 400с.	18	21
		Саенко О.Е. Химия для колледжей: учебник/ О.Е. Саенко. - Ростов н/Д.: Феникс, 2009. – 282с	2	21
		Габриелян О.С. Химия в тестах, задачах и	1	21

		упражнениях: учеб. пособие для студ. СПО. – М.: Академия, 2008. – 224 с.		
ПД.03	Биология	В.М.Константинов А.Г.Резанов Общая биология Иц «Академия» 2008.	17	21
		Е.И. Тупикин Общая биология с основами экологии и природоохранной деятельности 2008 Иц «Академия»	30	21
ОГСЭ.01	Основы философии	Горелов А.А. Основы философии: учеб. пособие для студ. сред.проф. учеб. заведений/ А.А. Горелов. – М.: ИЦ «Академия», 2009. – 256с	20	21
		CD: Философская энциклопедия. Классика энциклопедий. – М.: Директ Медиа Пабблишинг, 2008. – 1 эл. Диск.	1	21
		CD: Философия: электронный учебник/ Н. Ф. Бучило, А.Н. Чумаков. – М.: КНОРУС, 2009. Хрестоматия по	1	21
		Хрестоматия по философии: учеб. пособие/ сост. П.В. Алексеев. – М.: Проспект, 2009. – 576с.	40	21
ОГСЭ.03	Иностранный язык	Голубев А.П., Балюк Н.В. Английский язык. – М.: Академия, 2008 (СПО)	17	21
		Колесникова Н.Н. Английский язык для менеджеров: Учебник, 2008 (СПО)	31	21
		Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала: учеб. пособие. –	15	21

		М.: ТК Велби, Издательство Проспект, 2008. – 248		
		Восковская А.С., Карпова Т.А. Английский язык учебник 12 издание Ростов на Дону Феникс 2013 СПО	17	21
ОГСЭ.04	Физическая культура	Физическая культура и физическая подготовка .- М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2011 СД	14	21
		Физическая культура / Решетников Н/. - М.: Академия, 2008-09	1	21
		Петров П.К. Информационные технологии в физ.культуре. –М.: Академия, 2008	1	21
		Холодов Ж.К., Кузнецов В.С. Теория и методика физ.воспитания и спорта. – М.: Академия, 2008	1	21
		Гогунов Е.Н., Мартьянов Б.И. Психология физ. воспитания и спорта. – М.: Академия, 2008	1	21
ЕН.01	Математика	И Д Пехлицкий математика учебник Москва Академия 2011	17	21
		Мордкович А. Г. Алгебра и начала анализа. - М., 2008	60	21
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Петросова Р.А. Практикум по естествознанию и основам экологии. – М.: Академия, 2008	32	21
		Константинов В.М., Челидзе Ю.Б. Экологические основы природопользования: учеб. пособие. – М.: Академия, 2008(СПО)	10	21
		Тупикин Е.И. Общая биология с основами экологии и природоохранной	30	21

		деятельности. – М.: Академия, 2008 (СПО)		
ЕН.03	Химия	Ерохин Ю.М. Сборник задач и упражнений по химии (с дидактическим материалом): учеб. пособие для СПО/ Ю.М. Ерохин, В.И. Фролов. – М.: ИЦ «Академия», 2009. – 304 с.	19	21
		Ерохин Ю.М. Химия: учеб. для студ. СПО/ Ю.М. Ерохин. – М.: ИЦ «Академия», 2009. – 400с.	18	21
		Келина Н.Ю. Химия в таблицах и схемах/ Н.Ю. Келина, Н.В. Буручко. – Ростов н/Д.: Феникс, 2008. – 448с	1	21
		Саенко О.Е. Химия для колледжей: учебник/ О.Е. Саенко. - Ростов н/Д.: Феникс, 2009. – 282с	2	21
		Габриелян О.С. Химия в тестах, задачах и упражнениях: учеб. пособие для студ. СПО. – М.: Академия, 2008. – 224 с.	1	21
		Радецкий Л.М. Контрольные работы по химии 10 – 11 кл.. –М.: Просвещение, 2008	18	21
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Рубина Е.А., Малыгина В.Ф. 2008 Микробиология, физиология питания, санитария: учебное пособие/ Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. – М.: 20020ФОРУМ, 2010. – 240 с.	32	21
ОП.06	Информационные технологии в проф. деятельности	Степанов В.К. Применение Интернета в профессиональной информационной деятельности/ В.К. Степанов.	1	21

		– М.: Издательство «ФАИР», 2009. – 304с.		
		Михеева Е.В. Практикум по м технологиям в профессиональной деятельности. – М.: Академия, 2006-2009	17	21
		Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям. - М.: Академия, 2009.	32	21
ОП.07	Метрология, стандартизация и сертификация	Радченко Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации. – Р-н-Д: Феникс, 2008 (СПО)	32	21
		Анисимов В.П., Яцук А.В. Метрология, стандартизация и сертификация.- М.: ИНФРА-М, 2008 (НПО)	17	21
		Радченко Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации: учебное пособие/ Л. А. Радченко. – Ростов н/Дону: Феникс, 2010. – 347 с.	20	21
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	Серебряков В.Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в общественном питании: Учебник, 2004-2009	31	21
		Петрова Г.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в сфере услуг. – М.: Академия, 2004-2009	32	21
		Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. Проф. Учеб. Заведений/ В.В.	60	21

		Румынина. – М.: ИЦ «Академия», 2010.		
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Соколова С.В. Основы экономики: Учеб. пособие. – М.: Академия, 2006	15	21
		Соколова С.В. Основы экономики: Рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2006	15	21
		Слагода В.Г. Основы экономики: учебник. – М.: ФОРУМ, 2009. – 224 с.	60	21
		Драчева, Е.Л. Менеджмент [Текст]: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений/ Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. – М.: Академия, 2008 – 288 с.	45	21
		CD: Тебекин А.В., Касаев Б.С. Менеджмент организации: электронный учебник/ А.В. Тебекин, Б.С. Касаев. – М.: КНОРУС, 2008. – 1 электрон. опт. Диск.	1	21
		Основы менеджмента: электр. учебник/ Л.В. Плахова. – М.: КНОРУС, 2009	2	21
		CD: Сфера услуг: экономика, менеджмент, маркетинг: электр. учебник/ под ред. Т.Б. Бурменко. – М.: КНОРУС, 2009.	2	21
		Ю А Захарова Торговый маркетинг эффективная организация продаж. Практическое пособие Москва 2012	10	21
		С О Бухин Основы маркетинга в вопросах и ответах . Ростов- на –	2	21

		Дону Феникс 2009 год		
		Герасимов Б.И., Мозгов Н.Н. Маркетинговые исследования рынкаб учеб. пособие/ Б.И. Герасимов, Н.Н. Мозгов. – М.: ФОРУМ, 2009. – 336 с.	17	21
ОП.10	Охрана труда	CD: Раздорожный А.А. Охрана труда и производственная безопасность/элект. Учебник. – М.: «Экзамен», 2009. – 1 эл. диск	1	21
		Шариков Л.П. Охрана труда в малом бизнесе. Общественное питание: практическое пособие. – М.: Изд-во «Альфа-Пресс», 2009. – 240 с.	1	21
		Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании.- М.: Мастерство, 2008г.	17	21
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	Абаскалова Н.П. Теория и методика обучения безопасности жизнедеятельности. – Новосибирск, 2008	1	21
		Смирнов А.Т., Мишин Б.И. Основы безопасности жизнедеятельности 11 кл. – М.: Просвещение, 2008	25	21
		Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности ч. 1. 10 кл./ А.Т. Смирнов, Б.И. Мишин, В.А. Васенев – М.: Просвещение, 2008	25	21
		Общевоинские уставы Вооруженных сил РФ. – М.: Издательство «Омега-Л», 2010. –	30	21
МДК.02.01	Технология производства хлеба и	Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного	32	21

	хлебобулочных изделий	производства. – М.: Академия, 2008		
		Цыганова 2012 год Москва Академия Технология и организация хлебобулочных изделий	26	21
		Л В Мармузова Технология хлебопекарного производства сырье и материал Уч. 3 изд. стереотипное Москва Издательский центр Академия 2012 г	1	21
		Т Б Цыганова Технология и организация производства хлебобулочных изд. Уч. 4 изд. стереотипное Москва Издательский центр Академия 2012	1	21
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	Скобельская З.Г., Горячева Г.Н. Технология производства сахарных кондитерских изделий.- М.: Академия, 2008 (НПО)	18	21
		Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий, 2008	15	21
		Медведева А. Производство конфет и шоколада. – СПб: ДНК, 2008	1	21

Программное обеспечение, применяемое в учебном процессе

№ п.п.	Наименование программного продукта	Назначение	Правовое обоснование использования
1.	Microsoft Windows XP	Операционная система	Лицензионное ПО
2.	Microsoft Windows Vista	Операционная система	Лицензионное ПО
3.	Microsoft Windows 7	Операционная система	Лицензионное ПО
4.	Microsoft Office 2003	Комплект офисных программ	Лицензионное ПО
5.	Microsoft Office 2007	Комплект офисных программ	Лицензионное ПО
6.	Dr.Web	Антивирусная программа	Лицензионное ПО
7.	Abbyy Fine Reader 9	Программа для сканирования и распознавания документов	Лицензионное ПО
8.	1С: Предприятие 8. Комплект для высших и средних учебных заведений (сетевая)	Программа для ведения расчетов и формирования отчетов	Лицензионное ПО
9.	Курс кулинария (сетевая)	Программа для автоматизации процесса производства полуфабрикатов и др. пищевой продукции	Лицензионное ПО
10.	easyQuizzy	Программа для создания тестов	Лицензионное ПО
11.	Google Picasa	Программа для работы с цифровыми фотографиями	Свободное ПО
12.	Google Chrome	Веб-браузер	Свободное ПО
13.	CDBurner XP	Программа для записи дисков	Свободное ПО