

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

ПРИНЯТО на заседании
педагогического совета
Протокол № 4
«30» августа 2017г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
№ 77-А-О/Д
«30» августа 2017г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
по профессии **19.01.04 Пекарь**

Квалификация: Пекарь, кондитер
Нормативный срок обучения: 2 года 10 мес.
Форма обучения: очная
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

Йошкар-Ола

2017

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, и приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 апреля 2015 года № 389 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», принята на заседании педагогического Совета ГБПОУ РМЭ «ТТК» (Протокол № 4 от 30 апреля 2017г.). Приказ об утверждении образовательной программы по профессии 19.01.04 Пекарь от 30 августа 2017г. № 77-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», исполнительный 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	9
3.6.1	Общие компетенции	9
3.6.2	Профессиональные компетенции	9
4.	Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	10
4.1	Рабочий учебный план	10
5.	Требования к условиям реализации ОПОП	10
5.1	Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе	11
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	12
6.3	Материально-техническое обеспечение	12
7.	Оценка результатов освоения ОПОП	13
7.1	Контроль и оценка достижений обучающихся	16
7.2	Организация государственной итоговой аттестации	17
7.3	Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы	18
7.4	Письменная экзаменационная работа	20
7.5	Информационное обеспечение ГИА	22
8	Характеристика социокультурной среды образовательного учреждения	23
	Приложения	26

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 09.04.2015г. № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- 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» (ред. от 31.01.2014г.);
- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (ред. от 18.08.2016г.);
- 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 Пекарь

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 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	10 мес.

на базе основного общего образования	Тестовод Машинист тесторазделочных машин Формовщик Кондитер	2 года 10 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 фирма «Сувенир»;
- пекарня ТК ООО «Лента»;
- ООО «Интерлайн», мучной кондитерский цех;
- ООО «Оптовик» гипермаркет «Эссен»;
- ООО фирма «Гранд Клуб»;
- ООО «Тандер» гипермаркет «Магнит»;
- ООО «Медведевский хлеб»;
- ИП Шелудяков «Русские пироги»;
- ООО «Пекарня Колос».

2. Общая характеристика

2.1. Цель (миссия) ППКРС

ППКРС по профессии 19.01.04 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.
Итого	147

Структура ППКРС по профессии 19.01.04 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	Общеобразовательные дисциплины профильные	733	489
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	270	184
П.00	Профессиональный цикл	730	496

в том числе:			
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей	58	40
ПМ.02	Приготовление теста	192	130
ПМ.03	Разделка теста	206	140
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	216	146
ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции	58	40
ФК.00	Физическая культура	80	40
Итого		4158	2772

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 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 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. Рабочий учебный план (Приложение 1).

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 Пекарь и включает:

- кадровое обеспечение (Приложение 2);
- учебно-методическое и информационное обеспечение (Приложение 3);
- материально-техническое обеспечение (Приложение 4).

6.1. Кадровое обеспечение учебного процесса

Реализация ППКРС по профессии 19.01.04 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 обоснование 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, 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 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 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 обучающимися основных профессиональных образовательных программ по направлению 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 обучающихся 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 обучающиеся, 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 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 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 практической квалификационной работы

Цель выполнения выпускной практической квалификационной работы по профессии 19.01.04 Пекарь – выявление уровня профессиональной подготовки выпускника, предусмотренного квалификационной характеристикой и определение 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 приёмами 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 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 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.

СОГЛАСОВАНО
Исполнительный директор
ООО Фирма «Сувенир»
В.Н. Шадрина/



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РМЭ «ТТК»
/Т.А. Венедиктова/
« 1 » сентября 2017 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Республики Марий Эл «Торгово-технологический колледж»

по профессии 19.01.04 Пекарь

Квалификация: пекарь, кондитер
Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев
База: основное общее образование

Кадровое обеспечение

Административный персонал

№	ФИО	Должность	Образование, профессиональная переподготовка	Квалификационная категория	Преподаваемые дисциплины	Направление подготовки	Общий стаж на 01.09.19	Стаж по специальности 01.09.19	Данные о повышении квалификации и (или) стажировке
1	ВЕНЕДИКТОВА Татьяна Аркадьевна	Директор, преподаватель	Высшее, МГПИ им. Н.К. Крупской, 1974г., учитель русского языка и литературы. Кандидат педагогических наук Переподготовка ФГАОУ ДПО «Государственный институт новых форм обучения», 2017г Руководитель проектов развития профессиональной образовательной организации	Соответствие должности руководителя, Высшая преподавателя	Учись учиться	43.01.09 Повар, кондитер 19.01.04 Пекарь 54.01.20 Графический дизайнер	46	41	ПГТУ, 2018
2	НАУМОВА Галина Владимировна	Заместитель директора по учебно-производственной работе, преподаватель	Высшее, МГПИ им. Н.К. Крупской, 1984г., учитель русского языка и литературы Переподготовка ФГАОУ ДПО «Государственный институт новых форм обучения», 2017 г	Высшая преподавателя	Адаптация выпускника на рынке труда, Деловая культура	19.02.10 Технология продукции ОП 43.02.01 Организация обслуживания в ОП 38.01.02 Продавец. Контролер;кассир	35	35	РМЦ РК, 2018

			Руководитель проектов развития профессиональной образовательной организации			38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров			
3	ХОРОШАВИНА Татьяна Викторовна	Заведующий информационно-методическим отделом, преподаватель, Педагог-психолог	МарГУ, 1997г, Историк. Преподаватель истории. Марийский институт образования, 2006 г., Психолог	Высшая преподавателя Первая Педагога-психолога	Психология общения, Исследовательская деятельность, Основы проектной деятельности Учись учиться	43.02.11 Гостиничное дело 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров 19.02.10 Технология продукции ОП 43.01.09 Повар, кондитер	22	22	ПГТУ, 2017, 2018. РМЦ РК, 2018

Преподаватели

№	ФИО	Должность	Образование, профессиональная переподготовка	Квалификационная категория	Преподаваемые дисциплины	Направление подготовки	Общий стаж	Стаж по специальности	Данные о повышении квалификации и (или) стажировке
4	АКТУГАНОВА Ольга Николаевна	Преподаватель математики	Высшее. Чувашский государственный педагогический институт им. Яковлева, 1998г., учитель математики и информатики	Высшая преподавателя	Математика, Информатика, Информационные технологии в профессиональной деятельности.	43.01.09 Повар, кондитер 19.01.04 Пекарь 38.01.02 Продавец, контролер-кассир 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров 38.02.04 Коммерция 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	21	21	НМЦ ПО, 2017 ПГТУ, 2018
5	ГЛАЗЫРИНА Светлана Викторовна	Преподаватель физики	Высшее, МарГУ, 1993г, Физик. Преподаватель	Высшая преподавателя	Физика, теоретическая механика	43.01.09 Повар, кондитер 19.01.04 Пекарь 38.01.02 Продавец, контролер-кассир 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров 19.02.03 Технология хлеба,	25	25	РМЦ РК, 2018

						кондитерских и макаронных изделий 43.02.01 Организация обслуживания в ОП			
6	КУЗНЕЦОВА Наталья Александровна	Преподаватель химии, биологии	Высшее, МарГУ, 1999г., биолог, преподаватель биологии и химии. Учитель географии	Высшая преподавателя	Микробиология, Химия, Метрология и стандартизация, Физиология питания, Санитария и гигиена, Технология производства дрожжей.	43.01.09 Повар, кондитер 19.01.04 Пекарь 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 19.02.10 Технология продукции ОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	23	20	НМЦ ПО, 2017 ПГТУ, 2018
7.	КУКЛИНА Марина Викторовна	Преподаватель информатики	Высшее, МарГУ, 1985г, Математик. Преподаватель	Высшая преподавателя	Информатика, Информационные технологии в профессиональной деятельности, Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, математика	43.01.09 Повар, кондитер 19.01.04 Пекарь 38.01.02 Продавец, контролер-кассир 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и	34	25	РМЦ РК, 2018

						макаронных изделий 43.02.01 Организация обслуживания в ОП			
8	ЛАВРЕНТЬЕВА Алевтина Юрьевна	Преподаватель специальных дисциплин	Высшее, Санкт-Петербургский государственный университет, 2006г, экономист менеджер Рязанский техникум советской торговли, 1983, техник-технолог	Высшая преподавателя	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий. Технология деления теста, формирования тестовых заготовок, Технология разделки мучных кондитерских изделий, Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий, технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий, Технология упаковки и укладки готовой продукции.	19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 19.01.04 Пекарь	37	35	ООО «Фирма Сувенир», 2016, РМЦ РК, 2017 ЧТТП и К, 2018, РМЦ РК, 2018 ГБПОУ РМЭ «ТТК» МЦПК, 2018
9	ЛАРИОНОВА Ирина Александровна	Преподаватель биологии, химии	Высшее, МарГУ, 2002, биолог. Преподаватель биологии и химии	Высшая преподавателя	Химия, Биология, Экологические основы природопользования, Физиология питания, санитария и гигиена	19.01.17 Повар, кондитер 19.01.04 Пекарь 38.01.02 Продавец, контролер-кассир 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества	24	24	РМЦ РК, 2019

						потребительских товаров 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 43.02.01 Организация обслуживания в ОП 43.02.11 Гостиничный сервис 43.02.10 Туризм 19.02.10 Технология продукции ОП54.01.20 Графический дизайнер			
1 0	ЛЁВИНА Юлия Вячеславовна	Преподаватель русского языка и литературы	Высшее, МГПИ им. Н.К. Крупской, 1999, учитель русского языка и литературы	Первая преподавателя	Литература Русский язык	19.01.04 Пекарь 38.01.02 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 54.01.20 Графический дизайнер	20	20	РМЦК РК, 2017

1 1	МИХЕЕВА Ольга Сергеевна	Преподаватель специальных дисциплин	Высшее, ФГОУ ВПО Поволжский государственный технический университет, 2013г, специалист по сервису и туризму. Переподготовка ГБОУ РМЭ «Научно- методический центр профессионального образования», 2015 г., педагог профессионального обучения	Первая преподавателя	География туризма Организация туриндустрии Технология и организация информационно- экскурсионной деятельности, Технология продаж и продвижения турпродукта, Организация туристской индустрии, Технология и организация турагентских деятельности, Организация досуга туристов	43.02.10 Туризм	6	6	НМЦ ПО,201 4 ООО "Нельсон", 2015
1 2	НАЖВИДДИНОВ А Олеся Витальевна	Преподаватель иностранного языка	Высшее, ГОУ ВПО МарГУ, 2008, учитель немецкого и английского языков	Высшая преподавателя	Организация туриндустрии	38.02.04 Коммерция 43.02.01 Организация обслуживания в ОП 43.02.01 Организация обслуживания в ОП 19.01.04 Пекарь 43.02.15 Повар, кондитер 43.02.15Поварско е и кондитерское дело	11	11	РМЦ РК, 2017, 2018
1 3	НАРЦОВА Екатерина Владимировна	Преподаватель иностранного языка	Высшее, МГПИ им. Н.К. Крупской, 1996, учитель английского и немецкого языков. ПГТУ, 2018, Магистр, лингвистика	Высшая преподавателя	Иностранный язык	43.02.15 Повар, кондитер 19.01.04 Пекарь 38.01.02 Продавец, контролер-кассир 38.02.05 Товароведение	23	23	РМЦ РК, 2018

						и экспертиза качества потребительских товаров 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 43.02.01 Организация обслуживания в ОП 43.02.10 Туризм 19.02.10 Технология продукции ОП 38.02.04 Коммерция 43.02.11 Гостиничное дело			
1 4	СТАРИКОВ Андрей Анатольевич	Руководитель физвоспитания	Высшее, МГПИ им. Н.К. Крупской, 1993г., учитель физической культуры.	Высшая преподавателя и руководителя физ. воспитания	Физическая культура	43.01.09 Повар, кондитер 19.01.04 Пекарь 38.01.02 Продавец, контролер-кассир 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 43.02.01 Организация обслуживания в ОП 43.02.10 Туризм	27	27	Училище олимпийского резерва, 2018

						19.02.10 Технология продукции ОП 54.01.20 Графический дизайнер 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 38.02.04 Коммерция 43.02.11 Гостиничное дело			
1 5	СУТЫРИН Леонид Леонидович	Преподаватель- организатор ОБЖ	Высшее, МарГУ, 1988 г, историк. Преподаватель истории и обществоведения. Марийской радиомеханический техникум, 1977, радиотехник Переподготовка ФГБОУ ВО «Марийский государственный университет», 2017 Преподаватель- организатор основ безопасности жизнедеятельности»	Первая преподавателя- организатора ОБЖ	Основы безопасности жизнедеятельности, Безопасность жизнедеятельности, Основы воинской службы.	43.01.09 Повар, кондитер 19.01.04 Пекарь 38.01.02 Продавец, контролер-кассир 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 43.02.01 Организация обслуживания в ОП 43.02.10 Туризм 19.02.10 Технология продукции ОП 54.01.20 Графический дизайнер 43.02.15 Поварское и	28	4	

						кондитерское дело 38.02.04 Коммерция 43.02.11 Гостиничное дело			
1 6	ФИЛИМОНОВА Татьяна Викторовна	Преподаватель обществоведени я	Высшее, МарГУ, 1979, Историк. Преподаватель истории и обществоведения	Соответствие должности преподавателя	Обществознание, Философия	43.01.09 Повар, кондитер 38.01.02 Продавец, контролер-кассир 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 43.02.01 Организация обслуживания в ОП 43.02.10 Туризм 19.02.10 Технология продукции ОП 38.02.04 Коммерция 43.02.11 Гостиничный сервис	46	34	РМЦ РК, 2017
1 7	ЭМАНАЕВА Диана Евгеньевна	Преподаватель математики	Высшее, МарГУ, 2017 Бакалавр. Информатика и математика.	Нет категории	математика	Декретный отпуск	2	2	РМЦ РК, 2019

Мастера производственного обучения

№	ФИО	Должность	Образование	Квалификационная категория	Учебные дисциплины	Преподаваемые дисциплины	Общий стаж	Стаж по специальности	Повышение квалификации, стажировка
18	САБИРОВА Надежда Владимировна	Мастер производственного обучения	Высшее, МГУТиУ им.К.Г.Разумовского, 2013, инженер	Нет категории			17	1	ГБПОУ РМЭ «ГТК» МЦПК, 2018, ЧТТПиК», 2019
19	ХУДЯКОВА Ирина Федоровна	Мастер производственного обучения	Среднее профессиональное, Казанский техникум советской торговли, 1977г., техник-технолог	Высшая мастера п/о	Уроки и техника работы с шоколадом Рисование	43.01.09 Повар, кондитер 19.02.10 Технология продукции	45	43	ООО «Интерлайн» ресторан «Камелот», 2019, ЧТТП и К, 2018 ГБПОУ РМЭ «ГТК» МЦПК, 2018
20	ЧАСОВА Анастасия Сергеевна	Мастер производственного обучения	Высшее, МарГУ, 2016, Продукты питания животного происхождения. Бакалавр ГОУ СПО РМЭ «Торгово-технологический колледж», 2011, Пекарь – 4разряда, Кондитер – 4 разряда Переподготовка ГБОУ РМЭ «РМЦ РК», 2018 г., педагог профессионального обучения	Нет категории		Декретный отпуск	7	2	РМЦ РК, 2018
21	ШАРНИНА Наталия Николаевна	Мастер производственного обучения	Высшее, Московская открытая социальная академия, 2010г, Юрист;	Высшая мастера п/о	Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции, национальные	43.01.09 Повар, кондитер 19.02.10 Технология продукции	16	15	ООО Пир Экспо, 2017 РМЦ РК, 2018, ЧТТП и К, 2018

			ГОУ «Профессиональный лицей № 16», 2003г., технолог Переподготовка ГБОУ ДПО РМЭ «Научно-методический центр профессионального образования», 2016 Педагог профессионального обучения		мучные блюда и мучные кулинарные изделия				ГБПОУ РМЭ «ГТК» МЦПК, 2018 ООО «Интерлайн» ресторан «Камелот», 2019
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения среднего Республики Марий Эл «Торгово-технологический колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 260103.01 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 02 августа 2013 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29657 от 20 августа 2013 г.), и приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 апреля 2015 г. № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» разработан колледжем для очной формы обучения на базе основного общего образования с освоением квалификаций: пекарь, кондитер.

Начало учебного года для всех курсов с 1 сентября. Продолжительность учебной недели – шестидневная, максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность занятий 45 минут. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППКРС.

Общая продолжительность каникул составляет 24 недели в учебном году, в том числе 2 недели в зимний период.

Нормативный срок освоения ППКРС для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, 147 недель из расчета:

- теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 77 нед.

- учебная и производственная практика – 39 нед.

- промежуточная аттестация – 5 нед.

- государственная (итоговая) аттестация – 2 нед.

Среднее (полное) общее образование реализуется в пределах ППКРС с учетом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования, в соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 12 декабря 2012г. № 273-ФЗ, федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (приказ Минобрнауки России от 09.03.2004 г. № 1312 в редакции приказов Минобрнауки России от 20.08.2008 г. №241 и от 30.08.2010 г. № 889), «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего образования в соответствии с Федеральным базисными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180) и на основе «Разъяснений по реализации ФГОС среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального и среднего профессионального образования» рекомендованных Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО», Протокол № 1 от 03.02.2011г.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение общеобразовательного цикла – 2052 часа, распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин на основе Рекомендаций Минобрнауки России, 2007. Увеличена профессиональная составляющая ППКРС с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций.

На основе примерных программ общеобразовательных дисциплин, одобренных и рекомендованных для использования на практике в учреждениях СПО Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России 16.04.2008 г., преподавателями разработаны рабочие программы, в которых конкретизировано содержание профильной составляющей учебного материала с учетом специфики получаемой профессии, ее значимости для освоения ППКРС, указаны лабораторные и практические работы, вид самостоятельных работ, формы и методы текущего контроля учебных достижений и промежуточной аттестации обучающихся, рекомендуемые учебные пособия и др.

Обязательная учебная нагрузка вариативной части ОД.00 в количестве 396 часов распределена следующим образом:

1. Введена дополнительная учебная дисциплина:

Коды и наименования дисциплин и модулей	Объем часов	
	обязательной аудиторной нагрузки	самостоятельной работы обучающихся
ОДП.13 Учись учиться	44	22

2. Добавлено время на освоение программ учебных дисциплин:

Код и наименование	Объем часов	
	обязательной аудиторной нагрузки	самостоятельной работы обучающихся
ОДБ.00 Общеобразовательные дисциплины базовые		
ОДБ.01 Русский язык	36	18
ОДБ.02 Литература	1	
ОДБ.03 Иностранный язык	16	8
ОДБ.04 История	1	
ОДБ.06 Химия	42	21
ОДБ.08 Физическая культура	9	5
ОДБ.09 Основы безопасности жизнедеятельности	8	4
ОДП.00 Общеобразовательные дисциплины профильные		
ОДП.10 Математика	31	16
ОДП.11 Информатика и ИКТ	138	69
ОДП.12 Физика	70	35

Обязательная учебная нагрузка вариативной части ППКРС в количестве 144 часов распределена следующим образом:

1. Введена дополнительная учебная дисциплина:

Коды и наименования дисциплин и модулей	Объем часов	
	обязательной аудиторной нагрузки	самостоятельной работы обучающихся
ОП.06 Адаптация выпускников на рынке труда	32	16

2. Добавлено время на освоение программ учебных дисциплин и профессиональных модулей (по циклам)

Код и наименование	Объем часов	
	обязательной аудиторной нагрузки	самостоятельной работы обучающихся
ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	24	8
ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности	16	4
ОП.03 Безопасность жизнедеятельности	16	10
П.00 Профессиональный в т.ч.	56	35
МДК.02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	6	3
МДК.02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	8	4
МДК.03.01 Технология деления теста, формирования тестовых заготовок	8	8
МДК.03.02 Технология разделки мучных кондитерских изделий	12	12
МДК.04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	12	4
МДК.04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	10	4

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

Дисциплина Безопасность жизнедеятельности изучается в течение двух последних лет обучения согласно п.1 ст.13 Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 № 53-ФЗ (ред. от 18.07.2011)

В 4 семестре во время летних каникул с юношами проводятся пятидневные военные учебные сборы (совместный приказ Министра обороны РФ и Министерства образования и науки РФ № 96/134 от 24.02.2010г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан РФ начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах», зарегистрирован в Минюсте РФ 12.04.2010 №16866)

Планирование, организация и проведение практики обеспечивается в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013г. №291 (зарегистрировано в Минюсте 14 июня 2013г. №28785). Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Цели и задачи программы и формы отчетности определяются цикловыми методическими комиссиями колледжа по каждому виду практики. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Текущий контроль проводится преподавателями в процессе обучения. Текущий контроль успеваемости обучающихся предполагает устный или письменный опрос, выполнение заданий, контрольных работ, тестов и другие формы проверки уровня подготовки. Контрольные работы и другие формы текущего контроля успеваемости проводятся по итогам изучения отдельных разделов учебного материала за счет времени, предусмотренного учебным планом на изучение соответствующих дисциплин и профессиональных модулей. Используются индивидуальные, групповые и фронтальные формы контроля. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю рассматриваются цикловыми методическими комиссиями и утверждаются заместителем директора по УПР. Завершающие формы контроля установлены по всем дисциплинам и профессиональным модулям. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций обучающихся. Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями самостоятельно, рассматриваются цикловыми комиссиями и утверждаются заместителем директора.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов, экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС. Такой формой промежуточной аттестации как экзамен охвачено пять дисциплин общеобразовательного цикла и по трем профессиональным модулям проводится экзамен квалификационный. Экзамены по математике и русскому языку проводятся в письменной форме, по физике, химии, информатике – в устной.

По завершению освоения профессиональных модулей проводится экзамен (квалификационный), направленный на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности.

Завершающие формы контроля установлены по всем дисциплинам и профессиональным модулям. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, количество зачетов – 10. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателями и рассматриваются цикловыми методическими комиссиями.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы). Тематика выпускной квалификационной работы определяется в соответствии с содержанием одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность

работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются колледжем на основании «Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденного приказом Минобрнауки от 16 августа 2013г. №968.

Приложение
Обеспечение образовательного процесса учебной и учебно-методической литературой
по профессии 19.01.04 Пекарь

Наименование дисциплин, междисциплинарных курсов	Наименования основных используемых в учебном процессе учебных печатных изданий/количество электронных изданий по дисциплине. Имеющихся в распоряжении организации, осуществляющей образовательную деятельность и используемых в учебном процессе.	Кол-во экземпляров основных используемых в учебном процессе	Максимальное число обучающихся, одновременно изучающих дисциплину (МДК), чел.
ОДБ.01 Русский язык	<p>Основная литература 1.Власенков А.И., Рыбченкова Л.М. Русский язык. Грамматика. Текст. Стили речи. Учебник для 10-11 кл. общеобразов. учрежд. – М., 2013.</p> <p>Дополнительная литература 1.Греков В.Ф. Русский язык. 10-11 классы: учеб. Пособие для общеобразоват. Организации (В.Ф. Греков, С.Е.Крючков, Л.А. Чешко).- 2-е изд. – М. : Просвещение, 2017. – 368</p>	16 1	25
ОДБ.02 Литература	<p>Основная литература 1.Литература: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ под ред. Г.А. Обернихиной. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.- 656 с. 2. Литература : практикум : учеб. пособие для учреждений нач. и сред. проф. образования/ (Г.А. Обернихина, А.Г. Антонова, И.Л. Волнова и др.); под ред. Г.А. Обернихиной.- 2-е изд., стер.–М. : Издательский центр «Академия», 2013.-352с.</p> <p>Дополнительная литература 1.Г.А.Обернихина, Е.В.Мацыяна СПО Литература. Книга для преподавателя «Академия» 2008 г.</p>	10 8 2	25
ОДБ.03 Иностранный язык	<p>Основная литература 1.Easy English: учебный комплект: базовый курс. – М.: АСТ-ПРЕСС, 2004 2. Г.Тимофеев. Учебник английского языка. Учебник для 10-11 кл.-М.: Академия, 2012.</p> <p>Дополнительная литература 1. Восковская А.С., Карпова Т.А. Английский язык.-Изд-е 12.-Ростов на Дону: Феникс, 2013 2. Голубев А.П., Балюк Н.В. Английский язык. – М.: Академия, 2007 3. Колесникова Н.Н. Английский язык для менеджеров.- М., 2004 4.Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО / [Г.Т. Безкоровайная, Н.И. Соколова, е.а. Койранская, Г.В. Лаврик].- 4-е изд., испр.- М.: Издательский центр</p>	10 20 17 17 31 3	25

	«Академия»,2015.- 256с		
ОДБ.04 История	<p align="center">Основная литература</p> <p>1. Артемов В.В. История: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования /В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков.- 14-е изд., испр.- М.: Издательский центр «Академия»,2015.- 448с.</p> <p>2. В.В.Артемов, Ю.Н.Лубченков. История 12-е изд., исправленное Москва, Издательский центр «Академия» 2013г.</p> <p align="center">Дополнительная литература</p> <p>1.В.В.Артемов, Ю.Н.Лубченков. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей. Дидактические материалы 5-е изд., стереотипное, Москва Издательский центр «Академия» 2013г.</p> <p>2. Самыгин П.С. История/ П.С. Самыгин и др. – Р-н-Д: Феникс, 2018 (СПО)</p>	1 16 1 1	25
ОДБ.05 Обществознание (включая право и экономику)	<p align="center">Основные источники</p> <p>1. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно- научного, гуманитарного профилей: учебник. — М., 2008 (2015).</p> <p>2. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно- научного, гуманитарного профилей. Практикум. — М., 2014.</p> <p>3. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно- научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания. — М., 2016</p> <p align="center">Дополнительная литература</p> <p>1. Горелов А.А. Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учеб. пособие для студ. учреждений проф.обр. – М.: Академия, 2016</p> <p>2. Горелов А.А., Горелова Т. А. Обществознание для профессий и специальностей социально-</p>	17 16 21 16 15	25

	экономического профиля. Практикум.: учеб. пособие для студ. учреждений проф.обр. – М.: Академия, 2015	15	
ОДБ.06 Математика	<p>Основная литература</p> <p>1. А.Г.Мордкович Алгебра и начала математического анализа 10-11 классы В двух частях Часть 1 Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (базовый уровень) 14-е изд., стереотипное Издательство Мнемозина, Москва 2013г.</p> <p>2. Алгебра и начала математического анализа 10-11 классы В двух частях. Часть 2 задачник для учащихся общеобразовательных учреждений (базовый уровень) Под редакцией А.Г.Мордковича 14-е изд., стереотипное Издательство Мнемозина Москва 2013г.</p> <p>3. Геометрия / Под ред. Атанасяна. - М.: Просвещение. 2002</p> <p>Дополнительная литература</p> <p>1. М.И.Башмаков Математика-задачник 3-е изд., стереотипное. Москва Издательский центр «Академия» 2013г.</p> <p>2. Башмаков М.И. Математика: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / М.И. Башмаков.-10-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2015.-256с.</p> <p>3. Геометрия / Под ред. Погорелова. -М.: Просвещение,2002</p> <p>Алгебра и начала анализа / Под ред.Колмогорова. - М.:Просвещение. 2000</p>	15 16 12 16 2 50 60	25
ОДБ.07 Информатика и ИКТ	<p>1.Цветкова М.С. Информатика и ИКТ. Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей: учеб. пособие для сред. проф. образования / М.С. Цветкова, И.Ю. Хлобыстова.- 5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2019.-240с.</p> <p>2. Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: учебник для сред. проф. образования / М.С. Цветкова, Л.С. Великович.- 7-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2016.- 352с., [8]л. Цв. Ил.</p> <p>3. М. С. Цветкова. Информатика и ИКТ учебник для нач. и сред. Проф. Образования 4-е издание Москва Издательский центр «Академия», 2019.-352с.</p>	2 2 20	25
ОДБ.08 Физическая культура	<p>Основная литература</p> <p>1.Решетников Н.В. Физическая культура, -м.: Мастерство, 2002.</p> <p>2. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / А.А. Бишаева.- 8-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2015.- 304с.</p> <p>3.Бишаева А.А. Физическая культура. 5-е изд., стер.- М.: “Академия”, 2018 - 320с</p>	15 1	25

		1	
ОДБ.09 Основы безопасности жизнедеятельности	<p>Основная литература Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования. Москва ИЦ «Академия» 2017. Э.А.Арустамов. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования. Москва ИЦ «Академия» 2018</p> <p>Дополнительная литература Журнал «Основы безопасности жизнедеятельности» Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие-М.: Академия, 2014 Арустамов Э.А. Безопасность жизнедеятельности: Учебник-М.: Ц-ТК «Дашков и К0», 2015 Безопасность жизнедеятельности: Электронное учебное пособие Видеофильм: «ОБЖ и пропаганда здорового образа жизни», «Оказание первой медицинской помощи», «Противопожарная безопасность»</p>	15 15 1 5 5 1 2 1	25
ОДП.01 Физика	<p>Основная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> Самойленко П.И. Сборник задач и вопросов по физике : учеб. Пособие для студ. образоват. учреждений сред. проф. образования / П.И.Самойленко, А.В.Сергеев. – 12-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2014. – 176 с. Самойленко П.И. Естествознание. Физика : учеб. для студ. учреждений сред проф. образования / П.И. Самойленко. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 336с. <p>Дополнительная литература</p> <p>Самойленко П.И. Физика (для нетехнических специальностей) : учебник для студ. образоват. учреждений сред. проф. образования / П.И.Самойленко, А.В.Сергеев. – 12-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2014. – 400 с</p>	15 10 1	25
ОДП.02 Химия	<p>Основная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> О.С.Габриелян, И.Г.Остроумов. Химия для профессии и специальностей социально-экономического и гуманитарного профилей. 6-е изд. стереотипное. Москва издательский центр , «Академия» 2013.-208с. Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования 7-е изд., стер. Издательский центр «Академия», 2018, 272с. 	11 2	25

	3. Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей естественно-научного профиля (4-е изд.) учебник 2018	2	
ОДП.03 Биология	<p>Основная литература</p> <p>1.Н. В. Чебышев. Биология: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования 8-е издание Москва « Академия» 2012. 448с.</p> <p>2.Заяц Р.Г. Биология для колледжа : учебное пособие : общеобразовательная подготовка/ Р.Г. Заяц. – 316, [1] с. : ил. – (Среднее профессиональное образование).</p> <p>3.Константинов В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей (7-е изд.) учебник 107117669 2018</p>	1 1 1	25
ОДП.04 Астрономия	<p>Основная литература</p> <p>1.Лонгвиненко О.В. Астрономия: учебник учеб. для студ. учреждений сред проф. образования М.:КноРус, 2019.-263с.</p>	15	25
ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	<p>1. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.</p> <p>2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2013 -160с</p> <p>3. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.</p> <p>Дополнительные источники:</p> <p>1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2013г.256 с</p> <p>2. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник,</p>	1 25 32 25 25	25

	М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г. -275с.		
ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности	<p>Основная литература</p> <p>1. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова.</p> <p>2. Соколова С.В. Основы экономики: учебное пособие для нач. проф. образования /С.В. Соколова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013 г.</p> <p>3.Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов сред.проф. Учеб. Заведений / В.В. Румынина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 г.</p> <p>4.Яковлев А.И.Основы правоведения: учебник для учащихся нач. проф. учеб. заведений/ А.И.Яковлев-М: «АКАДЕМИЯ», 2012 г.</p> <p>Дополнительная литература</p> <p>Журнал «Ресторанные ведомости», приложение «Отдел продаж», М., Журнал « Современный ресторан».</p>	1 17 60	25
ОП.03 Безопасность жизнедеятельности	<p>Основная литература</p> <p>Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования. Москва ИЦ «Академия» 2017.</p> <p>Э.А.Арустамов. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования. Москва ИЦ «Академия» 2018</p> <p>Дополнительная литература</p> <p>Журнал «Основы безопасности жизнедеятельности»</p> <p>Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие-М.: Академия, 2014</p> <p>Арустамов Э.А. Безопасность жизнедеятельности: Учебник-М.: Ц-ТК «Дашков и К0», 2015</p> <p>Безопасность жизнедеятельности: Электронное учебное пособие</p>	15 15 1 5 5 1 2 1	25
ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей МДК.01.01 Технологии производства дрожжей	<p>Нормативная документация:</p> <p>1. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия/ Сост. П.С. Ершов. – СПб: ПРОФИКС, 2007</p> <p>2. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. — СПб :Профикс, 2006.</p> <p>3. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий. – СПб.: Профи, 2009. – 296с.</p> <p>4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997. Сборник технологических нормативов.</p> <p>Основные источники:</p> <p>1. Цыганова Т.Б., Технология и организация</p>	1 14 15 14 15	25

<p>МДК.02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий</p>	<p>Нормативная документация:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия/ Сост. П.С. Ершов. – СПб: ПРОФИКС, 2007 1 6. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. — СПб :Профискс, 2006. 14 15 7. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий. – СПб.: Профи, 2009. – 296с. 14 8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997. Сборник технологических нормативов. 15 <p>Основные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Цыганова Т.Б., Технология и организация хлебопекарного производства Москва.: Издательский центр «Академия», 2012. – 448 с. (Главы1-4) 15 3. Елхина В.Д., в 3 ч. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое оборудование – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 416с. (Глава 1,2) 15 4. Матюхина З.П., Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. Образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 304с. с цв. ил. (Главы 1, 5-9,11) 10 5. Хромеенков В.Н Оборудование хлебопекарного производства.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2000.(Главы 1-4) 10 <p>Дополнительные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Ройтер И.М.. Справочник по хлебопекарному производству. Ч.2. «Издательство пищевая промышленность», 1977г. – 20 1 3. Ройтер И.М. Справочник по хлебопекарному, 2003. (Главы 1-3,12) 16 4. Л.В.Мармузова «Технология хлебопекарного производства сырье и материала. Учебник 3-е изд. стереотипное. Москва Издательский центр «академия» 2012 г. 5. М.В.Володина, Т.А.Сопачева. Организация хранения и контроль запасов и сырья. Учебник. Москва Издательский центр «Академия» 2013г. 	<p>25</p>
---	---	-----------

ПМ.03 Разделка теста			
<p>МДК.03.01 Технологии деления теста, формования тестовых заготовок</p>	<p>Основные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Цыганова Т.Б., Технология и организация хлебопекарного производства Москва.: МДК.03.01 Технологии деления теста, формования тестовых заготовок Издательский центр «Академия», 2012. – 448 с. (Глава 5) 2. Елхина В.Д., в 3 ч. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое оборудование – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 416с. (Глава 3) 3. Хромеенков В.Н Оборудование хлебопекарного производства.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2000.(Главы 5,6) <p>Дополнительные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. И.М.Ройтер. Справочник по хлебопекарному производству. Ч.2. «Издательство пищевая промышленность», 1977г. 2. Ройтер И.М. Справочник по хлебопекарному, 2003. (Главы 3, с.82-111) 3. Сигал М.И. Оборудование предприятий х/п промышленности. -М.: Агромпромиздат, 1985. 	<p>15</p> <p>15</p> <p>15</p> <p>7</p> <p>20</p> <p>10</p>	<p>25</p>

<p>МДК.03.02 Технологии разделки мучных кондитерских изделий</p>	<p>Основные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2012.-335с. 15 2. Елхина В.Д., в 3 ч. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое оборудование – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 416с. (Глава 3) 15 15 3. Хромеев В.Н Оборудование хлебопекарного производства.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2000. (Глава 10) 20 <p>Дополнительные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ройтер И.М. Справочник по хлебопекарному, 2003. (Главы 3, с.111-114) 2. Шестакова Т.И. Кондитер-профессионал: Учебное пособие.- М.:ИТК Дашков и К°, 2004.- 400с. 15 3. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии / З. П. Матюхина. — М. : Издательский центр «Академия», 2008. 10 4. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок в кондитерской промышленности / Л. А. Сарафанова. — СПб : Профессия, 2005. 15 5. Мазепа Е.В. «Практикум для кондитера»: Учебное пособие Ростов н/Д: Феникс, 2002-384 6. Производственное обучение профессии «Кондитер». С.2: учебное пособие для нач. проф. образования. / В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Н.Н Беломестная, Н.В.Доценко:-М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 192с. (Глава 3,4) 		25
<p>ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</p>			
<p>МДК.04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий</p>	<p>Нормативная документация:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997. Сборник технологических нормативов. 14 1 2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. - М., МЛ «Вика», 1992. 3. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий. – СПб.: Профи, 2009. – 296с. 15 		25

	<p>4. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия/ Сост. П.С. Ершов. – СПб: ПРОФИКС, 2007</p> <p>Основные источники:</p> <p>1. Цыганова Т.Б., Технология и организация хлебопекарного производства Москва.: Издательский центр «Академия», 2012. – 448 с. (Главы 6,8,12)</p> <p>2. Кирпичников В.П., Ботов М.И.. Оборудование предприятий общественного питания: В 3ч. О-136 Ч.2 Тепловое оборудование: учебник для студ. высш. учеб.заведений / - М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 496с. (Глава 8,10)</p> <p>3. Хромеенков В.Н Оборудование хлебопекарного производства.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2000. (Глава 7,8,9)</p> <p>Дополнительные источники:</p> <p>1. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства. – М.: Академия, 2001</p> <p>2. Ройтер И.М. Справочник по хлебопекарному, 2003.</p> <p>3. (Главы 3, с.114-116, Гл.4, 6-8,14)</p> <p>4. И.М.Ройтер. Справочник по хлебопекарному производству. Ч.2. «Издательство пищевая промышленность», 1977г.-10</p> <p>5. Васюкова А.Т., Пучкова В.Ф. Современные технологии хлебопечения: учеб.-практ. пособие. – М.: Дашков и К, 2008</p> <p>6. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:/ И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018-384 с.</p> <p>7. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М.: издательский центр «Академия», 2018. – 336 с., [16] с. Цв. Ил.</p>	<p>1</p> <p>15</p> <p>15</p> <p>15</p> <p>15</p> <p>20</p> <p>10</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>2</p>	
--	---	---	--

<p>МДК.04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий</p>	<p>Нормативная документация:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. — СПб :Проффикс, 2006. 2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997. Сборник технологических нормативов. 3. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. - М.: Хлебпродинформ, 2000.-50 4. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий. – СПб.: Профи, 2009. – 296с. <p>Основные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2012.-335с. 2. Елхина В.Д., в 3 ч. Оборудование предприятий общественного питания.Механическое оборудование. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 416с. 3. Матюхина З.П., Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. Образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 304с. с цв. ил. <p>Дополнительные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер: учебн. пособие / Учебное пособие. Изд.4-е – Ростов н/Д: Феникс, 2015. – 315 с. (Главы 3-7) 2. Ройтер И.М. Справочник по хлебопекарному, 2003. (Главы 9,10,) 3. Шестакова Т.И. Кондитер-профессионал: Учебное пособие.- М.:ИТК Дашков и К°, 2004.- 400с. 4. Мазепа Е.В. «Практикум для кондитера»: Учебное пособие Ростов н/Д: Феникс, 2002-384 5. Производственное обучение профессии «Кондитер». С.2: учебное пособие для нач. проф. образования. / В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Н.Н Беломестная, Н.В.Доценко:-М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 192с. (Глава 3,4) 6. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и 	<p>14</p> <p>15</p> <p>15</p> <p>15</p> <p>15</p> <p>15</p> <p>15</p> <p>15</p> <p>20</p> <p>15</p> <p>2</p>	<p>25</p>
---	--	--	-----------

	<p>подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:/ И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018-384 с.</p> <p>7. С.В.Ермилова. Торты, пирожные и десерты. Москва 2011 Академия.</p> <p>8. Драгилев А.И., Осташенко Н.В., Войно Л.И. Шоколад, пралине (сырье, технология, технологический и микробиологический контроль) – М.: ДеЛипринт, 2007. – 663с -</p>	4	
<p>ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции</p>			
<p>МДК.05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции</p>	<p>Нормативная документация:</p> <ol style="list-style-type: none"> ГОСТ Р 56631-2015: Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия. <p>Основные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> Цыганова Т.Б., Технология и организация хлебопекарного производства Москва.: Издательский центр «Академия», 2012. – 448 с. (Главы 7,10,11,13) 15 Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2012.-335с. 15 Колупаева Т.Л., Агафонов Н.Н., Дзюба Г.Н., Стрельцов А.Н.. Оборудование предприятий общественного питания: В 3ч. О-136 Ч.3 Торговое оборудование: учебник для студ. высш. учеб.заведений / - М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 304с. (Глава 7) 15 Хромеенков В.Н Оборудование хлебопекарного производства.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2000. (Глава 11) 30 <p>Дополнительные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер: учебн. пособие / Учебное пособие. Изд.4-е – Ростов н/Д: Феникс, 2015. – 315 с. (Глава 8) 20 И.М.Ройтер. Справочник по хлебопекарному производству. Ч.2. «Издательство пищевая промышленность», 1977г. Ройтер И.М. Справочник по хлебопекарному, 2003. (Главы 13) 	25	

Студентам предоставлен доступ в электронно-библиотечную систему «BOOK. RU». Режим доступа: по логину и паролю.

Справка о материально-техническом обеспечении ОПОП

ПКРС 19.01.04.Пекарь

№ п/п	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Кабинеты	Оснащенность	Перечень программного обеспечения
1	ОДБ.01 Русский язык ОДБ. 02 Литература	11 (75,1) Русский язык, литература и культура речи	рабочее место преподавателя; посадочные места -30; учебная доска; мультимедиапроектор Infocus X17; ноутбук HP 610 Windows с лицензионным программным обеспечением ; XP Professional; комплект учебно-наглядных пособий; видеофильмы.экран, презентации по профессиональным модулям, шкафы с наглядными пособиями, плакаты, классная доска	
	ОДБ.03.Иностранный язык	36 (46) ,39 (30) Иностранный язык	рабочее место преподавателя; посадочные места -18; учебная доска; мультимедиапроектор Infocus X17; ноутбук HP 610 Windows с лицензионным программным обеспечением ; XP Professional; комплект учебно-наглядных пособий; видеофильмы.экран, презентации по профессиональным модулям, шкафы с наглядными пособиями, плакаты, классная доска магнитофон, аудиозаписи;	
	ОДБ. 04 История	37 (70,8) История	рабочее место преподавателя; посадочные места -30; учебная доска; мультимедиапроектор Infocus X17; ноутбук HP 610 Windows с лицензионным программным обеспечением ; XP Professional; комплект учебно-наглядных пособий; видеофильмы.экран, презентации по профессиональным модулям, шкафы с наглядными пособиями, плакаты, классная доска	
	ОДБ. 05 Обществознание (включая экономику и право)	18 (60,1)	посадочные места -30; рабочее место преподавателя;учебная доска;	

	ОДП.02 экономические и правовые основы производственной деятельности	Социально-экономические дисциплины Правовое обеспечение профессиональной деятельности	комплект учебно-наглядных пособий; видеофильмы, экран	
	ОДП.03 Математика	8 (60) математика	посадочные места -30; рабочее место преподавателя; учебная доска; маркерная доска, комплект учебно-наглядных пособий многогранники; компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, экран, презентации.	
	ОДП.04 Информатика и ИКТ	21 (76,4) Информационных технологий в профессиональной деятельности	посадочные места по количеству обучающихся -28; компьютерное рабочее место преподавателя с лицензионным программным обеспечением(2); колонки :принтер; компьютерное рабочее место обучающегося с лицензионным программным обеспечением (21шт.); кресла с подъемно-поворотным механизмом (21 шт.);учебная доска (передвижная);доска ACTIVBOARD;увлажнитель воздуха;комплект учебно-наглядных пособий; мультимедиапроектор,	
	ОДБ.08.Физическая	1. Спортивный зал (313,6 кв. м) ; 2. Тренажерный зал с комплектом тренажеров на основные мышечные группы; штанги, гири;	<i>Для гимнастики:</i> Перекладина - 1 Конь гимнастический – 1 Мостик подкидной – 2 Кольца (пар) – 1 Канат для перетягивания – 1 Бревно гимнастическое – 1	

		<p>5. Лыжная база на 30 пар лыж.</p> <p>6. Стрелковый тир</p>	<p>Скамейка гимнастическая – 10</p> <p>Стенка гимнастическая – 28</p> <p>Стойка для прыжков в высоту (пар) – 1</p> <p>Планка металлич. для прыжков – 1</p> <p>Палка гимнастическая – 10</p> <p>Скакалка – 30</p> <p>Обручи – 10</p> <p>Маты гимнастические – 32</p> <p>Штанга – 3</p> <p>Гантели (пара) – 20</p> <p>Гиря (16 кг, 24 кг, 32 кг) – 4</p> <p>Мяч набивной – 6</p> <p><i>Для легкой атлетики:</i></p> <p>Колодки стартовые (пара) – 2</p> <p>Гранаты весом 500 и 700 гр – 8</p> <p>Ядро весом 4 и 5 кг – 2</p> <p>Флажок судейский – 10</p> <p>Эстафетная палочка – 10</p> <p>Шиповки (пар) – 12</p> <p><i>Лыжный инвентарь:</i></p> <p>Лыжи пластиковые с креплениями (пар) – 32</p> <p>Палки лыжные (пар) – 50</p> <p>Ботинки лыжные (пар) – 100</p> <p><i>Инвентарь для спортивных игр:</i></p> <p>Мячи баскетбольные – 20</p> <p>Мячи волейбольные – 16</p> <p>Мячи футбольные – 10</p> <p>Щит баскетбольный с кольцами – 6</p> <p>Комплекты плакатов по видам спорта</p>	
--	--	---	---	--

<p>ОДБ.09 Основы безопасности жизнедеятельности</p> <p>ОП.03 Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>32 (54,3)</p> <p>Безопасность жизнедеятельности и охраны труда</p>	<p>посадочные -26;</p> <p>рабочее место преподавателя;</p> <p>учебная доска; маркерная доска, комплект учебно-наглядных пособий многогранники;</p> <p>компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, экран, презентации.Стенды</p> <p>общевоисковой противогаз (30 шт.)</p> <p>общевоисковой защитный комплект (3 шт.)</p> <p>респиратор (20 шт.)</p> <p>Приборы:</p> <p>радиационной разведки (- шт)</p> <p>химической разведки (- шт)</p> <p>Бытовой дозиметр (2 шт)</p> <p>Компас (16 шт)</p> <p>Тематические стенды- 16шт.(ОБС)</p>	
<p>ОДП.01 Физика</p>	<p>38 (72,4)</p> <p>Физика</p> <p>Естетствознание</p>	<p>рабочее место преподавателя; посадочные места -30;</p> <p>учебная доска; мультимедиапроектор Infocus X17;</p> <p>ноутбук HP 610 Windows с лицензионным программным обеспечением ; XP Professional;</p> <p>комплект учебно-наглядных пособий;</p> <p>видеофильмы.экран, презентации по профессиональным модулям, шкафы с наглядными пособиями, плакаты, классная доска</p> <p>Комплекты оборудования общего назначения (Комплект электроснабжения кабинета физики) – 15,</p> <p>щит электрораспределительный-1 шт,</p> <p>стол демонстрационный -2,</p> <p>штативы – 15,</p> <p>передвижной проекционный столик-1,</p> <p>Демонстрационное и лабораторное оборудование и тематические комплекты приборов по всем темам.</p>	

			<p>дем. наборы оборудования по всем разделам</p> <p>Учебно-наглядные пособия</p> <p>. Контрольно-оценочные средства.</p> <p>Экранно-звуковые пособия(учебные презентации и видеофильмы по всем разделам физики и астрономии (в цифровом виде), познавательные видеоролики</p> <p>Комплекты вспомогательного оборудования(штативы, соединительные провода, колбы, пробирки, стаканы, аптечка,</p> <p>Комплект технической документации</p>	
<p>ОДП.02 химия</p> <p>ОДП.03 Биология</p> <p>ОП.01 Основы микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</p> <p>ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей</p> <p>МДК 01.01 Технология производства дрожжей</p>	<p>13 (73,4)</p> <p>Химия</p> <p>Лаборатория</p> <p>Микробиологии, санитарии и гигиены</p>	<p>рабочее место преподавателя; посадочные места -32; учебная доска; мультимедиапроектор Infocus X17; ноутбук HP 610 Windows с лицензионным программным обеспечением ; XP Professional; комплект учебно-наглядных пособий; видеофильмы.экран, презентации по профессиональным модулям, шкафы с наглядными пособиями, плакаты, классная доска, экран</p> <p>.Лабораторные химические приборы (штативы, спиртовки, пробирки и т.п.) – 54 шт. Комплект реактивов</p> <p>Стенды, плакаты. Оборудование в кабинете (химические реактивы, химическая посуда) согласно типового перечня</p> <p>посадочные места -30; рабочее место преподавателя; учебная доска;</p> <p>комплект учебно-наглядных пособий; видеофильмы.</p> <p>компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, экран.</p>		

			Лабораторный прибор для определения качества клейковины Прибор для определения пористости хлеба	
<p>ПМ.02 Приготовление теста</p> <p>МДК 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий</p> <p>МДК 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий</p> <p>ПМ.03 Разделка теста</p> <p>МДК 03.01 Технология деления теста, формирования тестовых заготовок</p> <p>МДК 03.02 Технология разделки мучных кондитерских изделий</p> <p>ПМ.04. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</p> <p>МДК.04.01 Технология выпекания хлеба,</p>	<p>40 (37,9)</p> <p>Технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Технологии приготовления мучных кондитерских изделий</p>	<p>рабочее место преподавателя; посадочные места -28; учебная доска; мультимедиапроектор Infocus X17; ноутбук HP 610 Windows с лицензионным программным обеспечением ; XP Professional; комплект учебно-наглядных пособий; видеофильмы.экран, презентации по профессиональным модулям, шкафы с наглядными пособиями, плакаты, классная доска</p> <p>Учебная лаборатория - Учебный кондитерский цех</p> <p>Тестораскаточная машина SI 320. Шкаф расстойный для печи конвекционной Бриз-П; Шкаф холодильный POLAIRDM 105-Сверсия 2.0; Печь конвекционная "Муссон-Турбо-2,5" ; Процессор кухонный R211XL Robot Coup; Пирометр Elitech П-350; Планетарный миксер 5KSM150PSEWH; Плита индукционная; Шкаф холодильный POLAIRDM 105-Сверсия 2.0; Шкаф расстойный для печи конвекционной Бриз-П; Лампа карамели; Лампа для работы с сахаром; Весы настольные электронные</p>		

	<p>хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий</p> <p>МДК 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий</p> <p>ПМ. 05 Укладка и упаковка готовой продукции</p> <p>МДК 05.01 Технология упаковки и укладки готовой продукции</p>			
--	--	--	--	--

Программное обеспечение, применяемое в учебном процессе

Работа по информатизации и внедрению информационно-коммуникационных технологий в колледже ведется в соответствии с локальными актами и нормативными документами: Положение об информационной службе, Положение о сайте колледжа, Положение об электронном учебно-методическом комплексе (ЭУМК) дисциплины, Положение о медиатеке. В целях повышения качества профессиональной подготовки через использование ИКТ и создание единого информационного пространства колледжа реализуется Программа развития колледжа на 2018-2021 гг.

Педагоги колледжа обеспечены компьютерной техникой, мультимедиа проекторами и необходимым для работы программным обеспечением, позволяющим обеспечить качество подготовки специалистов.

В колледже действует единая локальная сеть с выделенным файл-сервером (с администрированием разного уровня доступа), выделенная линия доступа в Интернет через прокси-сервер, Wi-Fi сеть для педагогов.

Таблица 19 – 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 Windows 10	Операционная система	Лицензионное ПО
5.	Mac OS High Sierra	Операционная система	Лицензионное ПО
6.	Mac OS Mojave	Операционная система	Лицензионное ПО
7.	Mac OS Catalina	Операционная система	Лицензионное ПО
8.	Calculate Linux	Операционная система	Свободное ПО
9.	Microsoft Office 2003	Комплект офисных программ	Лицензионное ПО
10.	Microsoft Office 2007	Комплект офисных программ	Лицензионное ПО
11.	Microsoft Office 2016	Комплект офисных программ	Лицензионное ПО
12.	Microsoft Office 2019	Комплект офисных программ	Лицензионное ПО

13.	LibreOffice	Комплект офисных программ	Свободное ПО
14.	Adobe CC	Комплект графических редакторов	Лицензионное ПО
15.	Gimp	Растровый графический редактор	Свободное ПО
16.	Inkscape	Векторный графический редактор	Свободное ПО
17.	1С: Предприятие 8. Комплект для высших и средних учебных заведений (сетевая)	Программа для ведения расчетов и формирования отчетов	Лицензионное ПО
18.	Курс кулинария (сетевая)	Программа для автоматизации процесса производства полуфабрикатов и др. пищевой продукции	Лицензионное ПО
19.	Яндекс Браузер	Веб-браузер	Свободное ПО
20.	Google Chrome	Веб-браузер	Свободное ПО