



Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

**СОГЛАСОВАНО:**

Работодатель: ФГУП "Комбинат

«Электрохимприбор»

Представитель работодателя:

Начальник отдела (900)

*трай* /Ю.П.Жданова/

«12» августа 2022 г.



**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор ГАПОУ СО

"Полипрофильный техникум

им. О.В. Терёшкина"

Ж.А.Коротасва

Приказ №082//ОД

от «15» 08 2022 г.



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ  
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ (СЛУЖАЩИХ)  
среднего профессионального образования**

**19.01.04 Пекарь**

код и наименование профессии

2022 год

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь от 02.08.2013 г. № 799 с изменениями от 9 апреля 2015 г., 13 июля 2021 г.

Организация разработчик: ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина»

**Разработчики:**

- \* Белова И.Ю. - зам.директора по УМР ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- \* Новикова Е.М. – зам.директора по МТО и ПО ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- \* Васильева А.С. – старший мастер ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- \* Трубина Н.А. – методист ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- \* Князева Е.В. – библиотекарь ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- \* Важинская М.А. – специалист отдела кадров СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- \* Жердева И.В - преподаватель спец.дисциплин, ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- \* Фаттахова С.А. - мастер п/о, ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- \* Макух Е.В. - мастер п/о, ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина».

## СОДЕРЖАНИЕ

№	Разделы	Стр.
<b>1.</b>	<b>Общие положения</b>	5
1.1.	Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих	5
1.2.	Нормативный срок освоения программы	7
<b>2.</b>	<b>Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.</b>	8
2.1	Область и объекты профессиональной деятельности	8
2.2	Виды профессиональной деятельности и компетенции	8
2.3	Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих служащих	8
2.4	Специальные требования	9
<b>3.</b>	<b>Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса</b>	10
3.1.	Учебный план	10
3.2.	Календарный учебный график	10
<b>3.3.</b>	<b><i>Аннотации к программам дисциплин общепрофессионального цикла</i></b>	10
3.3.1.	ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	10
3.3.2.	ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности	11
3.3.3.	ОП.03 Безопасность жизнедеятельности	12
3.3.4.	ВЧ.01 Техническое оснащение и организация рабочего места	13
3.3.5.	ВЧ.02 Основы калькуляции для подготовки работников индустрии питания	15
3.3.6.	ВЧ.03 Рисование и лепка	16
3.3.7	ФК.00 Физическая культура	17
<b>3.4.</b>	<b><i>Аннотации к программам профессиональных модулей (МДК) профессионального цикла</i></b>	18
3.4.1.	<b><i>ПМ.02. Приготовление теста</i></b>	18
	МДК.02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	
	МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	
3.4.2.	<b><i>ПМ.03. Разделка теста</i></b>	20
	МДК.03.01. Технология деления теста, формования тестовых заготовок	20
	МДК.03.02. Технология разделки мучных кондитерских изделий	
3.4.3.	<b><i>ПМ.04. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</i></b>	22
	МДК.04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	22
	МДК.04.01 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	
3.4.4.	<b><i>ПМ.05. Укладка и упаковка готовой продукции</i></b>	24
	МДК. 05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции	
<b>3.5</b>	<b><i>Аннотация к программе учебной и производственной практики</i></b>	25
<b>3.6</b>	<b><i>Программы общеобразовательного цикла технического профиля</i></b>	26
<b>4.</b>	<b>Вариативная часть основной профессиональной образовательной программы</b>	27

<b>5.</b>	<b>Организация воспитания обучающихся</b>	
5.1	Рабочая программа воспитания	
5.2	Календарный план воспитательной работы	
<b>6.</b>	<b>Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы</b>	<b>30</b>
6.1	Обеспечение образовательной деятельности оборудованными учебными кабинетами, объектами для проведения практических занятий, объектами физической культуры и спорта, иными объектами, которые используются при осуществлении образовательной деятельности	
<b>7.</b>	<b>Кадровое обеспечение основной профессиональной образовательной программы</b>	<b>45</b>
<b>8.</b>	<b>Информационное обеспечение основной профессиональной образовательной программы</b>	<b>56</b>
<b>9.</b>	<b>Организация практической подготовки обучающихся</b>	<b>61</b>
<b>10.</b>	<b>Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы</b>	<b>62</b>
10.1.	Контроль и оценка достижений обучающихся	
10.2.	Организация итоговой государственной аттестации выпускников	
	Приложения: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь от 02.08.2013 г. № 799 с изменениями от 9 апреля 2015 г., 13 июля 2021 г.</li> <li>➤ Учебный план;</li> <li>➤ Учебный график;</li> <li>➤ Программы УД, ПМ (МДК, учебной и производственной практики);</li> <li>➤ Рабочая программа воспитания обучающихся;</li> <li>➤ Календарный план воспитательной работы;</li> <li>➤ Программа ГИА;</li> <li>➤ ФОС промежуточной, государственной итоговой аттестации</li> </ul> Методические рекомендации	

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 19.01.04 Пекарь.

Нормативную правовую основу разработки программы квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в РФ»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь от 02.08.2013 г. № 799 с изменениями от 9 апреля 2015 г., 13 июля 2021 г.;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015 г. N 247 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования";
- Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования от 17.03.2015 № 06-259;
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, 01.11.2005 г.
- Методических рекомендаций Свердловской области по формированию вариативной части ППКРС.
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. N 464 г. Москва «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г №1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г №464;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 28.08.2020 № 441 "О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464";
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12.05.2021 № 241 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных общеобразовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных общеобразовательных программ"(Зарегистрирован 16.06.2021 № 63889);

- «Положение по итоговому контролю учебных достижений обучающихся при реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы НПО/СПО (примерное)» Протокол № 1 от «15» февраля 2012 г.;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 "О практической подготовке обучающихся" (с изменениями на 18 ноября 2020 года);
- Устава ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина» (от 09.11.2016 №788-ПП);
- "Положение о разработке и утверждении рабочей программы учебной дисциплины, циклов ОГСЭ, ЕН, ОП/ПМ ОПОП« ;
- Положение о планировании, организации и проведению лабораторных работ и практических занятий в ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения о КУМО ОПОП ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- "Положение о формировании ФОС для проведения входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации»;
- Положение о порядке проведения ГИА в ГАПОУ СО "ПТ им. О.В.Терёшкина";
- Положение о самостоятельной работе ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина».

### **Термины, определения и используемые сокращения**

В программе используются следующие термины и их определения:

**Компетенция** – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

**Профессиональный модуль** – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

**Основные виды профессиональной деятельности** – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

**Результаты подготовки** – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

**Учебный (профессиональный) цикл** – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

**ПМ** – профессиональный модуль;

**ОК** – общая компетенция;

**ПК** – профессиональная компетенция.

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

**ФГОС СПО** – федеральный государственный образовательный стандарт  
**СПО**- среднее профессиональное образование

**1.2 Нормативный срок освоения программы по профессии при очной форме получения образования:**

Нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь при очной форме получения образования:

- на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев.
- на базе общего среднего образования 10 месяцев.

Квалификация: Пекарь, кондитер

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

### 2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

**Область профессиональной деятельности выпускника:** 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.

**Объекты профессиональной деятельности выпускника:**

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

### 2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции

**Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника по профессии**

1. Приготовление теста;
2. Разделка теста;
3. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
4. Укладка и упаковка готовой продукции.

### 2.3 Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих служащих 19.01.04 Пекарь

Выпускник, освоивший ППКРС должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

Код компетенции	Содержание
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,
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник, освоивший ППКРС должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
Приготовление теста	ПК 2.1.	Подготавливать и дозировать сырье
	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 или 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, в 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.	Отделывать 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

## 2.4 Специальные требования

Пол обучающихся не регламентирован. Медицинские ограничения регламентированы перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации (Постановление Правительства РФ от 14 августа 2013г. №697 «Об утверждении перечня специальностей и направлений подготовки, при приеме на обучение по которым поступающие проходят обязательные предварительные медицинские осмотры (обследования) в порядке, установленном при заключении трудового договора или служебного контракта по соответствующей должности или специальности»); .

Минимальный возраст приема на работу по профессии 19.01.04 Пекарь - 18 лет.

### **3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

#### **3.1. Рабочий учебный план. Учебный план определяет следующие характеристики ОПОП по профессии:**

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
- формы государственной (итоговой) аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы;
- объем каникул по годам обучения.

Учебный план представлен в *Приложении 2*.

**3.2 Календарный учебный график.** В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы. Календарный учебный график представлен в *Приложении 3*.

**3.3. Аннотации к программам общепрофессионального цикла.** Программы разработаны в соответствии с Положением о разработке и утверждении рабочей учебной программы учебной дисциплины, профессиональных модулей, рассмотрены и одобрены методическими комиссиями, согласованы зам. директора по УМР и зам. директора по МТО и ПО и утверждены директором Техникума. (*Приложение 4*).

#### **3.3.1. ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве** (*Приложение 4.1*)

**Область применения программы** – программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО **19.01.04 Пекарь**, входящей в состав укрупненной группы профессий **19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И BIOTEХНОЛОГИИ**. Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах

повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 16472 Пекарь, 19137 Тестовод, 12901 кондитер.

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Цели и задачи дисциплины** – требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций, умений и знаний:

<b>Знать</b>	<b>Уметь</b>	<b>Коды формируемых компетенций</b>
основные группы микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов; соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	ОК 1 - 7 ПК 2.1 - 2.4 ПК 3.1 - 3.7 ПК 4.1 - 4.6 ПК 5.1 - 5.3

#### **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>	
	<b>курс</b>	<b>Всего</b>
	<b>1</b>	
<b>Максимальная учебная нагрузка(всего)</b>	<b>48</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка(всего)</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
<b>В том числе:</b>	<b>21</b>	<b>21</b>
<i>Практические занятия</i>	<b>21</b>	<b>21</b>
<i>Контрольные работы</i>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>	<b>16</b>	<b>16</b>
<b>Итоговая аттестация</b>	<b>ДЗ</b>	<b>ДЗ</b>

**Дифференцированный зачет – тестирование**

#### **3.3.2. ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности** (Приложение 4.2)

**Область применения программы** – программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО **19.01.04 Пекарь**, входящей в состав укрупненной группы профессий **19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И BIOTEХНОЛОГИИ**. Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 16472 Пекарь, 19137 Тестовод, 12901 кондитер.

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Цели и задачи дисциплины** – требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций, умений и знаний:

<b>Знать</b>	<b>Уметь</b>	<b>Коды формируемых компетенций</b>
принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда	ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;	ОК 1 - 7 ПК 2.1 - 2.4 ПК 3.1 - 3.7 ПК 4.1 - 4.6 ПК 5.1 - 5.3

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>	
	<b>курс</b>	<b>Всего</b>
	<b>3</b>	
<b>Максимальная учебная нагрузка(всего)</b>	<b>44</b>	<b>44</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка(всего)</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
<b>В том числе:</b>	<b>19</b>	<b>19</b>
<i>Практические занятия</i>	<b>0</b>	<b>0</b>
<i>Контрольные работы</i>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
<b>Итоговая аттестация</b>	<b>ДЗ</b>	<b>ДЗ</b>

Дифференцированный зачет – контрольная работа

### 3.3.3. ОП.03 Безопасность жизнедеятельности (Приложение 4.3)

**Область применения программы** – программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО **19.01.04 Пекарь**, входящей в состав укрупненной группы профессий **19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ**. Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 16472 Пекарь, 19137 Тестовод, 12901 кондитер.

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Цели и задачи дисциплины** – требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций, умений и знаний:

<b>Знать</b>	<b>Уметь</b>	<b>Коды формируемых компетенций</b>
принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий	организовывать и проводить мероприятия по защите	ОК 1 - 7 ПК 2.1 - 2.4

<p>при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>основы военной службы и обороны государства;</p> <p>задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>	<p>работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;</p> <p>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</p> <p>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>оказывать первую помощь пострадавшим;</p>	<p>ПК 3.1 - 3.7</p> <p>ПК 4.1 - 4.6</p> <p>ПК 5.1 - 5.3</p>
--	---	---

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	
	курс	Всего
	3	
<b>Максимальная учебная нагрузка(всего)</b>	<b>42</b>	<b>42</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка(всего)</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
<b>В том числе:</b>	<b>21</b>	<b>21</b>
<i>Лабораторно-практические занятия</i>	<b>0</b>	<b>0</b>
<i>Контрольные работы</i>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
<b>Итоговая аттестация</b>	<b>ДЗ</b>	<b>ДЗ</b>

Дифференцированный зачет – тестирование

### 3.3.4. ВЧ.01 Техническое оснащение и организация рабочего места (Приложение 4.4)

**Область применения программы** – программа учебной дисциплины является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО **19.01.04 Пекарь**, входящей в состав укрупненной группы профессий **19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И BIOTEХНОЛОГИИ**. Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 16472 Пекарь, 19137 Тестовод, 12901 кондитер.

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Цели и задачи дисциплины** – требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций, умений и знаний:

Знать	Уметь	Коды формируемых компетенций
<p>характеристики сырья и требования к его качеству;                      правила хранения сырья;                      правила подготовки сырья к пуску в производство;                      способы активации прессованных и сухих дрожжей;                      производственный цикл приготовления жидких дрожжей;                      способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;                      способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;                      рецептуры приготовления кексов и мучных п/ф для изделий без крема;                      методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;                      методы определения готовности п/ф при замесе и брожении;                      структуру и физические свойства различных видов теста;                      сущность процессов созревания теста;                      правила работы на тестоприготовительном оборудовании.</p>	<p>пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;                      взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырьё;                      оценивать качество сырья по органолептическим показателям;                      оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;                      определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;                      определять различными методами готовность теста в процессе созревания;</p>	<p>ОК 1 - 7                      ПК 2.1 - 2.4                      ПК 3.1 - 3.7                      ПК 4.1 - 4.6                      ПК 5.1 - 5.3</p>

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов	
	курс 1	Всего
<b>Максимальная учебная нагрузка(всего)</b>	83	83
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка(всего)</b>	55	55
<b>В том числе:</b>	27	27
<i>Лабораторно-практические занятия</i>	27	27
<i>Контрольные работы</i>	-	-
<b>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>	28	28

<b>Итоговая аттестация - Экзамен</b>	<b>Э</b>	<b>1</b>
--------------------------------------	----------	----------

**Экзамен – тестирование.**

**3.3.5. ВЧ.02 Основы калькуляции для подготовки работников индустрии питания**  
(Приложение 4.5)

**Область применения программы** – программа учебной дисциплины является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО **19.01.04 Пекарь**, входящей в состав укрупненной группы профессий **19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ**. Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 16472 Пекарь, 19137 Тестовод, 12901 кондитер.

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Цели и задачи дисциплины** – требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций, умений и знаний:

<b>Знать</b>	<b>Уметь</b>	<b>Коды формируемых компетенций</b>
<p>общие принципы организации учёта на предприятиях питания;</p> <p>классификацию бухгалтерских документов, и требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</p> <p>принципы работы на микрокалькуляторах;</p> <p>правила пользования сборником рецептур мучных кондитерских изделий;</p> <p>принципы ценообразования и калькуляции ;</p> <p>виды материальной ответственности на производстве, её документальное оформление;</p> <p>источники поступления продуктов и тары на предприятия питания;</p> <p>правила учёта сырья и готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе;</p> <p>порядок проведения инвентаризации на предприятиях питания;</p> <p>порядок учёта денежных средств на предприятиях питания;</p> <p>порядок учёта труда и его оплаты;</p> <p>порядок учёта основных средств и предметов материально - технического оснащения;</p> <p>классификацию издержек обращения, их характеристику;</p> <p>порядок определения суммы прибыли, её распределения.</p>	<p>работать на микрокалькуляторах, осуществлять расчёты и процентные вычисления;</p> <p>пользоваться сборниками рецептур мучных кондитерских изделий;</p> <p>рассчитывать количества сырья по нормативам, цену продажи блюда, кондитерского изделия;</p> <p>осуществлять учёт сырья и готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе.</p>	<p>ОК 1 - 7</p> <p>ПК 2.1 - 2.4</p> <p>ПК 3.1 - 3.7</p> <p>ПК 4.1 - 4.6</p> <p>ПК 5.1 - 5.3</p>

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	
	курс	Всего
	1	
Максимальная учебная нагрузка(всего)	82	82
Обязательная аудиторная учебная нагрузка(всего)	55	55
В том числе:	27	27
Лабораторно-практические занятия		
Контрольные работы		
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	27	27
Итоговая аттестация- экзамен	Э	1

Экзамен –устный по билетам

### 3.3.6. ВЧ.03 Рисование и лепка (Приложение 4.6)

**Область применения программы** – программа учебной дисциплины является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО **19.01.04 Пекарь**, входящей в состав укрупненной группы профессий **19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И BIOTEХНОЛОГИИ**. Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 16472 Пекарь, 19137 Тестовод, 12901 кондитер.

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Цели и задачи дисциплины** – требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций, умений и знаний:

Знать	Уметь	Коды формируемых компетенций
<p>свойства и особенности различных графических материалов;</p> <p>приемы смешивания красок для получения определенных тоновых и цветовых пятен;</p> <p>основы конструктивного построения в рисунке;</p> <p>приемы составления уравновешенной композиции;</p> <p>пластические и выразительные особенности скульптурных материалов;</p> <p>свойства пластических материалов;</p> <p>последовательность лепки открытых и закрытых пустотелых форм;</p> <p>основы цветоведения и колористики;</p> <p>о значении полученных умений и навыков в практической деятельности.</p>	<p>применять свойства различных графических материалов в конкретных заданиях;</p> <p>составлять из полученных красочных элементов контрастные цветовые композиции;</p> <p>передавать состояние и характер композиции при помощи цвета;</p> <p>использовать насыщенность тона для передачи объема предметов и пространства;</p> <p>использовать композиционные приемы для создания композиций;</p> <p>использовать различные способы и приемы лепки;</p> <p>создавать пустотелую форму с использованием различных приемов формообразования;</p> <p>применять полученные знания в практической деятельности.</p>	<p>ОК 1 - 7</p> <p>ПК 2.1 - 2.4</p> <p>ПК 3.1 - 3.7</p> <p>ПК 4.1 - 4.6</p> <p>ПК 5.1 - 5.3</p>

--	--	--

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	
	курс	Всего
	3	
<b>Максимальная учебная нагрузка(всего)</b>	<b>51</b>	<b>51</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка(всего)</b>	<b>34</b>	<b>34</b>
<b>В том числе:</b>	<b>30</b>	<b>30</b>
<i>Лабораторно-практические занятия</i>		
<i>Контрольные работы</i>		
<b>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>	<b>17</b>	<b>17</b>
<b>Итоговая аттестация</b>	<b>3</b>	<b>1</b>

Итоговая аттестация-Зачет – творческая работа

### 3.3.7.ФК.00 Физическая культура (Приложение 4.7)

**Область применения программы** – программа учебной дисциплины является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО **19.01.04 Пекарь**, входящей в состав укрупненной группы профессий **19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ**. Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 16472 Пекарь, 19137 Тестовод, 12901 кондитер.

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:** Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций, умений и знаний:

Знать	Уметь	Коды формируемых компетенций
о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни.	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	ОК 2 ОК 3 ОК 6 ОК 7

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	
	3 курс	Всего
<b>Максимальная учебная нагрузка(всего)</b>	<b>80</b>	<b>80</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка(всего)</b>	<b>40</b>	<b>40</b>
<b>В том числе:</b>	<b>38</b>	<b>38</b>
<i>Лабораторно-практические занятия</i>		
<i>Контрольные работы</i>		
<b>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>	<b>40</b>	<b>40</b>
<b>Итоговая аттестация - дифференцированный зачет</b>		

**Итоговая аттестация - дифференцированный зачет**

подведение итогов по текущим оценкам за выполнение контрольных нормативов:  
бег 100 м;

бег 1000 м;  
 прыжок в длину с разбега;  
 метание гранат;  
 за выполнение техники и тактики различных упражнений;  
 спортивных игр;  
 составление комплексов упражнений;  
 выполнения реферата по предмету;  
 тестирования.

### 3.4. Аннотации к программам профессиональных модулей (МДК):

#### 3.4.1 Программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление теста (Приложение 4.8)

**Область применения программы** - программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО **19.01.04 Пекарь**, входящей в состав укрупненной группы профессий **19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И BIOTEХНОЛОГИИ.**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление теста** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1.	Подготавливать и дозировать сырье
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

Код компетенции	Содержание
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,
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии: 16472 Пекарь, 19137 Тестовод, 12901 кондитер  
**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл.

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:** Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций, умений и знаний:

**МДК.02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий**

**МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий**

<b>Практический опыт</b>	<b>Знать</b>	<b>Уметь</b>	<b>Коды формируемых компетенций</b>
хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; обслуживания оборудования для приготовления теста;	характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство; способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и физические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста; правила работы на тестоприготовительном оборудовании.	пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; определять различными методами готовность теста в процессе созревания;	ОК 1 - 7 ПК 2.1 - 2.4

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
	<b>Всего</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>561</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>110</b>
<b>МДК 02.01 / МДК 02.02</b>	<b>30/90</b>
<b>В том числе:</b>	
<i>Лабораторно-практические занятия</i>	<b>84(28/56)</b>
<i>Контрольные работы</i>	
<b>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>	<b>55 (20/35)</b>
<b>Учебная практика (производственное обучение)</b>	<b>216</b>

<b>Производственная практика</b>	<b>180</b>
<b>Итоговая аттестация по элементам модуля</b> <b>МДК 02.01 – экзамен (тестирование, либо по билетам)</b> <b>МДК 02.02 - экзамен (тестирование, либо по билетам)</b> <b>Учебная практика(производственное обучение) – дифференцированный зачет (практическая работа).</b> <b>Производственная практика – дифференцированный зачет (практическая работа).</b>	
Итоговая аттестация по ПМ.01. – экзамен (квалификационный) - практическая работа	6 часов

### 3.4.2 Программа профессионального модуля

#### ПМ.03. Разделка теста (Приложение 4.9)

**Область применения программы** - программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО **19.01.04 Пекарь**, входящей в состав укрупненной группы профессий **19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И BIOTEХНОЛОГИИ.**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Разделка теста** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1.	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин
ПК 3.2.	Производить формование тестовых заготовок вручную или 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, в 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

Код компетенции	Содержание
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,
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии: 16472 Пекарь, 19137 Тестовод, 12901 кондитер  
**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл.

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:** Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций, умений и знаний:

**МДК.03.01. Технология деления теста, формования тестовых заготовок**

**МДК.03.02. Технология разделки мучных кондитерских изделий**

Практический опыт	Знать	Уметь	Коды формируемых компетенций
<p>деления теста вручную;                      формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;                      работы на тестоделительных машинах;                      работы на машинах для формования тестовых заготовок;                      разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;                      настройки и регулирования режимов работы оборудования;                      устранения мелких неполадок оборудования;</p>	<p>устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;                      ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;                      массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;                      способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;                      порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;                      рецептуры приготовления смазки;                      приемы отделки поверхности полуфабрикатов:                      режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;                      причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;                      устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;                      правила безопасного обслуживания</p>	<p>делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;                      проводить предварительную (промежуточную) расстойку;                      придавать окончательную форму тестовым заготовкам;                      работать с полуфабрикатами из замороженного теста;                      укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;                      смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;                      контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;                      производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;                      устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;                      обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;</p>	<p>ОК 1 - 7                      ПК 3.1 - 3.7</p>

	оборудования		
--	--------------	--	--

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
	<i>Всего</i>
<i>Максимальная учебная нагрузка (всего)</i>	<b>591</b>
<i>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</i>	<b>130</b>
<i>МДК 03.01 / МДК 03.02</i>	40/90
<i>В том числе:</i>	
<i>Лабораторно-практические занятия</i>	100(28/72)
<i>Контрольные работы</i>	
<i>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</i>	<b>65(20/45)</b>
<i>Учебная практика (производственное обучение)</i>	<b>252</b>
<i>Производственная практика</i>	<b>144</b>
<i>Итоговая аттестация по элементам модуля</i> <i>МДК 03.01 – дифференцированный зачет(тестирование)</i> <i>МДК 03.02 - дифференцированный зачет(тестирование)</i> <i>Учебная практика(производственное обучение) –</i> <i>дифференцированный зачет (практическая работа).</i> <i>Производственная практика – дифференцированный зачет</i> <i>(практическая работа).</i>	
<i>Итоговая аттестация по ПМ.03. – экзамен (квалификационный) -</i> <i>практическая работа</i>	<b>6 часов</b>

### 3.4.3 Программа профессионального модуля

#### ПМ.04. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий (Приложение 4.10)

**Область применения программы** - программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО **19.01.04 Пекарь**, входящей в состав укрупненной группы профессий **19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И BIOTEХНОЛОГИИ.**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

<b>Код компетенции</b>	<b>Содержание</b>
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,
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии: 16472 Пекарь, 19137 Тестовод, 12901 кондитер  
**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл.

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:** Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций, умений и знаний:

**МДК.04.01. Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий**

**МДК.04.02. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий**

Практический опыт	Знать	Уметь	Коды формируемых компетенций
выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; сушки сухарных изделий; выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; наладки и регулирования режима работы печи;	методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий; условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей; ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста; приемы посадки полуфабрикатов в печь; методы расчета упека, усушки хлебных изделий; методы расчета выхода готовой продукции; методы определения готовности изделий при выпечке; правила техники безопасности при выборке готовой продукции;	определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке; разгружать печь; определять выход готовой продукции, рассчитывать уpek и усушку; выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;	ОК 1 - 7 ПК 4.1 - 4.6

	нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий		
--	---	--	--

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
	<i>Всего</i>
<i>Максимальная учебная нагрузка (всего)</i>	<i>765</i>
<i>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</i>	<i>150</i>
<i>В том числе:</i>	
<i>Лабораторно-практические занятия</i>	<i>116(28/88)</i>
<i>Контрольные работы</i>	
<i>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</i>	<i>75</i>
<i>Учебная практика (производственное обучение)</i>	<i>324</i>
<i>Производственная практика</i>	<i>216</i>
<i>Итоговая аттестация по элементам модуля</i> <i>МДК 04.01 - экзамен(тестирование)</i> <i>МДК 04.02 - экзамен(тестирование)</i> <i>Учебная практика(производственное обучение) – дифференцированный зачет (практическая работа).</i> <i>Производственная практика – дифференцированный зачет (практическая работа).</i>	
Итоговая аттестация по ПМ.04 – экзамен (квалификационный) - практическая работа	<i>6 часов</i>

**3.4.4 Программа профессионального модуля**

**ПМ.05. Укладка и упаковка готовой продукции**  
(Приложение 4.11)

**Область применения программы** - программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО **19.01.04 Пекарь**, входящей в состав укрупненной группы профессий **19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И BIOTEХНОЛОГИИ.**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Укладка и упаковка готовой продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

<b>Код компетенции</b>	<b>Содержание</b>
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,
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии: 16472 Пекарь, 19137 Тестовод, 12901 кондитер  
**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл.

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:** Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций, умений и знаний:

#### **МДК.05.01. Технологии упаковки и укладки готовой продукции**

<b>Практический опыт</b>	<b>Знать</b>	<b>Уметь</b>	<b>Коды формируемых компетенций</b>
отбраковки изделий; укладки готовой продукции; упаковки готовой продукции вручную; упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании; устранения мелких неполадок упаковочного оборудования;	требования к качеству готовой продукции; требования к упаковке и маркировке изделий; правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки; правила и способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования; возможные неисправности и способы их выявления	контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; отбраковывать готовые изделия по массе; упаковывать изделия различными способами; укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;	ОК 1 - 7 ПК 5.1 - 5.3

#### **Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
	<b>Всего</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>137</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>50</b>
<b>В том числе:</b>	
<i>Лабораторно-практические занятия</i>	<b>40</b>
<i>Контрольные работы</i>	
<b>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>	<b>15</b>
<b>Учебная практика (производственное обучение)</b>	<b>36</b>
<b>Производственная практика</b>	<b>36</b>
<b>Итоговая аттестация по элементам модуля</b>	
<b>МДК 05.01 - дифференцированный зачет (тестирование)</b>	

<b>Учебная практика(производственное обучение) дифференцированный зачет (практическая работа).</b> <b>Производственная практика – дифференцированный зачет (практическая работа).</b>	–	
Итоговая аттестация по ПМ.05 – экзамен (квалификационный) практическая работа	-	6 часов

### **3.5. Аннотации к программам учебной и производственной практики (Приложение 4.12)**

Рабочая учебная программа учебной и производственной практики входит в основную образовательную программу по профессии 19.01.04 Пекарь.

Учебная программа учебной практики (производственного обучения) и производственной практики может быть использована для профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации в рамках СПО при освоении профессии 16472 Пекарь, 19137 Тестовод, 12901 Кондитер.

Учебная программа практического обучения профессии 19.01.04 Пекарь представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

Основная цель программы: обучающийся прошедший обучение по данной программе и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности пекаря на предприятиях и организациях.

Получаемый квалификационный разряд: 3 разряд – базовый, 4 разряд – повышенный.

Производственная практика проходит в ГУП «Нижнетуринский хлебокомбинат» г. Нижняя Тура.

### **3.6. Программы общеобразовательного цикла технического профиля:**

В случае осуществления подготовки квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования, в пределах ППКРС реализуется ФГОС среднего общего образования, в том числе с получаемой профессией. Срок получения СПО по ППКРС увеличивается на 82 недели.

#### **➤ Программы дисциплин общеобразовательного цикла технического профиля:**

#### **➤ 0.01 Обязательные учебные предметы:**

3.6.1. Программа ОУД.01 Русский язык (Приложение 4.13);

3.6.2. Программа ОУД.02 Родной (русский) язык (Приложение 4.14);

3.6.2. Программа ОУД.03 Литература (Приложение 4.15);

3.6.3. Программа ОУД.04 Математика (Приложение 4.16);

3.6.4. Программа ОУД.05 Информатика (Приложение 4.17);

3.6.5. Программа ОУД.06 Иностранный язык (Приложение 4.18);

3.6.6. Программа ОУД.07 Химия (Приложение 4.19);

3.6.7. Программа ОУД.08 Биология (Приложение 4.20);

3.6.8. Программа ОУД.09 Астрономия (Приложение 4.21);

3.6.9. Программа ОУД.10 История (Приложение 4.22);

3.6.10. Программа ОУД.11 Физическая культура (Приложение 4.23);

3.6.11. Программа ОУД.06 ОБЖ (Приложение 4.24);

#### **➤ 0.02 Дополнительные учебные предметы:**

3.6.12 Программа ОУД.12 Основы проектной деятельности (Приложение 4.25);

- 3.6.13 Программа ОУД.13 Человек и общество (*Приложение 4.26*);  
 3.6.14 Программа ОУД.14 География (*Приложение 4.27*);  
 3.6.15 Программа ОУД.15 Психология общения (*Приложение 4.28*);  
 3.6.16 Программа ОУД.16 Основы предпринимательства (*Приложение 4.29*);  
 3.6.17 Программа ОУД.17 Технологии трудоустройства (*Приложение 4.30*).  
 Индивидуальный проект

#### 4. Вариативная часть программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь

Наименование УД,ПМ	Кол-во часов
Техническое оснащение и организация рабочего места	55
Основы калькуляции для подготовки работников индустрии питания	55
Рисование и лепка	34
<b>Итого</b>	<b>144</b>

#### 5. Организация воспитания обучающихся

Воспитательная работа является важной частью образовательного процесса в техникуме и одним из условий повышения качества подготовки специалиста, его соответствия требованиям современного рынка труда.

5.1 Рабочая программа воспитания обучающихся техникума разработана на основе Программы модернизации образования в Российской Федерации, основных Положений регионального проекта «Молодые профессионалы» (О повышении конкурентоспособности профессионального образования), Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (*Приложение 4.31*).

Программа воспитания и социализации направлена на создание условий для формирования общих и профессиональных компетенций обучающихся, на развитие социальной и профессиональной мобильности, непрерывного профессионального роста, обеспечивающего конкурентоспособность выпускников техникума на рынке труда, эффективной их самореализации в современных социально-экономических условиях, а также создание воспитательного пространства техникума, обеспечивающего развитие обучающегося как субъекта деятельности, как личности и как индивидуальности в соответствии с требованиями ФГОС. В Программе определены следующие задачи:

- формирование личности обучающегося, способной к принятию ответственных решений, нравственному, гражданскому, профессиональному становлению, жизненному самоопределению путем формирования общих компетенций, гражданского и патриотического сознания;
- создание условий для неприятия идеологии экстремизма и терроризма, гармонизации межнациональных отношений, укоренённых в духовных и культурных традициях многонационального народа Российской Федерации;
- формирование у обучающегося культуры здорового образа жизни, отношения к сохранению собственного здоровья на основе воспитания психически здоровой, физически развитой и социально-адаптированной личности;

- развитие социальной активности и инициативы через формирование готовности к добровольчеству (волонтерству), творческой активности личности обучающихся посредством вовлеченности в разнообразную культурно-творческую деятельность;

- воспитание толерантной личности, открытой к восприятию других культур независимо от их национальной, социальной, религиозной принадлежности, взглядов, мировоззрения, стилей мышления и поведения.

Программа профессионального воспитания и социализации обучающихся – нормативно-правовой документ, представляющий стратегию и тактику развития работы техникума по вопросам профессионального воспитания и социализации обучающихся, является основным документом для планирования и принятия решений по воспитательной работе. Актуальность Программы обусловлена тем, что обучающиеся техникума являются активной составной частью молодежи, и на современном этапе общественная значимость данной категории молодежи постоянно растет. Содержание и основные направления Программы воспитания и социализации обучающихся определены нами с учетом основных видов воспитания:

- «Духовно-нравственное воспитание» – создание условий для развития самосознания студентов, формирование этических принципов личности, ее моральных качеств и установок, согласующихся с нормами и традициями социальной жизни;

- «Патриотическое воспитание» - развитие общественной активности обучающихся; воспитание сознательного отношения к труду и народному достоянию, верности боевым и трудовым традициям старшего поколения, преданности Отчизне, готовности к защите ее свободы и независимости;

- «Гражданское воспитание» - формирование сознательной личности на основе традиций, ценностей и идеалов РФ; формирование духовно-нравственных ценностей гражданина; формирование гражданского самосознания, ответственности за судьбу Родины; воспитание у обучающихся сознательной готовности выполнять Устав учебного заведения;

- «Правовое воспитание» - формирование законопослушного и критического правосознания; подготовка обучающихся к осмысленной жизни и деятельности в демократическом правовом государстве; формирование понимания правовых и политических событий и процессов в обществе и государстве, знание правовых норм и принципов; накопление опыта правового поведения гражданина, профилактика противоправного поведения;

-«Профессионально-трудовое воспитание»-формирование профессиональных знаний и умений, компетенций, личностных качеств специалиста; развитие интереса к специальности, к избранной профессии; углубление и расширение знаний обучающихся об особенностях, тонкостях профессии; воспитание стремления практически овладеть мастерством в выбранной профессии, воспитание уважения к людям труда, их достижениям;

- «Экологическое воспитание» - формирование широкого экологического мировоззрения; воспитание понимания взаимосвязей между человеком, обществом, природой; формирование эстетического отношения к окружающей среде и труду как источнику радости и творчества людей; улучшение экологического состояния окружающей среды; формирование гуманистических отношений к окружающему миру, стремления беречь и любить природу;

- «Культурно-творческое воспитание» - воспитание чувства причастности к прекрасному, чуткости и видения прекрасного; формирование эстетических вкусов, развитие творческого мышления; научение правилам культурного поведения; развитие стремления формировать свою среду, свои действия по эстетическим, этическим, культурным критериям;

- «Пропаганда ЗОЖ и профилактика употребления ПАВ» - формирование стремления к ЗОЖ, осознание здоровья как одной из главных жизненных ценностей; просвещение в области физического здоровья; пропаганда здорового образа жизни; профилактика наркомании,

токсикомании, алкоголизма, табакокурения, социально значимых заболеваний; укрепление здоровья, повышение уровня физического развития и физической подготовки; морально-волевая подготовка обучающихся.

Ожидаемые результаты:

- развитие воспитательного потенциала в гражданском, патриотическом, духовно-нравственном воспитании, профессиональном самоопределении и творческой самореализации личности;
- повышение качества подготовки специалистов со средним профессиональным образованием;
- повышение уровня воспитанности студентов;
- улучшение социально-психологического климата в коллективах студентов и преподавателей в техникуме;
- повышение роли семьи в воспитании студентов;
- повышение образовательного уровня преподавателей и мастеров производственного обучения в области воспитания;
- развитие научной и инновационной деятельности в области воспитания в техникуме.

Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, разрабатываемых и утверждаемых с учетом включенных в примерную основную образовательную программу примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы.

Ответственность за реализацию Программы несет заместитель директора по социально-воспитательной работе.

## 5.2 Календарный план воспитательной работы (*Приложение 4.32*)

**6. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии  
19.01.04 Пекарь.**

**6.1 Обеспечение образовательной деятельности оборудованными учебными кабинетами, объектами для проведения практических занятий, объектами физической культуры и спорта, иными объектами, которые используются при осуществлении образовательной деятельности**

№ п/п	Наименование предметов, курсов, дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта, иных объектов, которые используются при осуществлении образовательной деятельности (с указанием технических средств и основного оборудования)	Адрес (местоположение) учебных кабинетов, лабораторий, мастерских, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта, иных объектов, которые используются при осуществлении образовательной деятельности (с указанием этажа и номера помещения по поэтажному плану в соответствии с документами бюро технической инвентаризации)
1	2	3	4
1.	Русский язык (баз.)	<b>Кабинет Русского языка и литературы;</b> оборудование: телевизор,1 доска классная, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, проектор, локальная сеть с выходом в Интернет.	Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14,строение 5, 2 этаж, к. 202 (Помещение №139 по плану БТИ)
2.	Родной (русский) язык (баз.)	<b>Кабинет Русского языка и литературы;</b> оборудование: телевизор,1 доска классная, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, проектор, локальная сеть с выходом в Интернет.	Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14,строение 5, 2 этаж, к. 202 (Помещение №139 по плану БТИ)
3.	Литература(баз.)	<b>Кабинет Русского языка и литературы;</b> оборудование: телевизор,1 доска классная, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, проектор, локальная сеть с выходом в Интернет.	Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14,строение 5, 2 этаж, к. 202 (Помещение №139 по плану БТИ)
4.	<b>Математика (угл)</b>	<b>Кабинет Математики и статистики</b> оборудование: рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска классная, компьютер, локальная сеть с выходом в Интернет.	Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14,строение 5, 2 этаж, к. 210(Помещение №131по плану БТИ)
5.	Информатика (баз.)	<b>Кабинет Информатики и вычислительной техники.</b> Интерактивная доска, проектор, компьютеры-16 шт., принтер – 1, локальная сеть с выходом	Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14,строение 5, 3 этаж, к. 314(Помещение №168-169 по плану БТИ)

		в Интернет, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, компьютерные столы -16 шт, компьютерные стулья – 16 шт.	
6.	Иностранный язык (баз.)	<b>Кабинет Иностранного языка;</b> оборудование: 1 доска, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, 1- Интерактивная доска, 1-проектор, компьютер, локальная сеть с выходом в интернет	Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14,строение 5, 2 этаж, к. 203, (Помещение №140 по плану БТИ)
7.	<b>Химия (угл)</b>	<b>Кабинет Химии и биологии</b> лабораторное оборудование: штативы(15 шт.), спиртовки, разновесы (15 шт), пробирки (15 шт) демонстрационные: прибор для демонстрации электролиза, электронные пособия(диск), ноутбук – 1 шт, интерактивный проектор – 1 шт, документ-камера – 1 шт, экран – 1 шт, локальная сеть с выходом в Интернет, 1 доска классная, рабочее место педагога (2 стола, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, вытяжной шкаф.	Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14,строение 5, 3 этаж, к. 304, (Помещение №172 по плану БТИ)
8.	<b>Биология(угл)</b>	<b>Кабинет Химии и биологии</b> лабораторное оборудование: штативы(15 шт.), спиртовки, разновесы (15 шт), пробирки (15 шт) демонстрационные: прибор для демонстрации электролиза, электронные пособия(диск), ноутбук – 1 шт, интерактивный проектор – 1 шт, документ-камера – 1 шт, экран – 1 шт, локальная сеть с выходом в Интернет, 1 доска классная, рабочее место педагога (2 стола, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, вытяжной шкаф.	Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14,строение 5, 3 этаж, к. 304, (Помещение №172 по плану БТИ)
9.	Астрономия (баз.)	<b>Кабинет Физики.</b> оборудование: <b>лабораторное:</b> авометр (1шт), амперметр школьный (11 шт), вольтметр школьный (10 шт), весы технические (15 шт), разновесы (15 шт), наборы сопротивлений (15 шт), наборы конденсаторов(3 шт), источники питания, штативы (15шт), компьютер, рабочее место	Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14,строение 5, 3 этаж, к. 310, (Помещение №163 по плану БТИ)

		<p>педагога (2 стола, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска классная, локальная сеть с выходом в Интернет</p> <p><b>демонстрационное:</b> прибор для электролиза (2 шт), модель четырехтактного двигателя, прибор для диффузии газов, дифракционные решетки, набор спектральных трубок, генератор УВЧ (2 шт), камертон, лабораторный счетчик ионизирующего излучения, осциллографы(5-7 шт).</p>	
10.	История (баз.)	<p><b>Кабинет Истории и общественно-правовых дисциплин</b> оборудование: 1 доска классная, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), компьютер, локальная сеть с выходом в Интернет 15 столов, 30 стульев.</p>	<p>Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14,строение 5, 3 этаж, к. 313, (Помещение №167 по плану БТИ)</p>
11.	Физическая культура (баз.)	<p><b>Спортивный зал:</b> баскетбольные щиты (2 шт), сетка волейбольная (1 шт), мячи волейбольные (10 шт), мячи баскетбольные (10 шт), мячи футбольные (6шт), маты гимнастические (6 шт), перекладина, теннисный стол, канат, гимнастический коврик (10), ракетки для бадминтона (20), ракетки для настольного тенниса, рабочее место педагога (2 стола, 2 стула) ноутбук.</p> <p><b>Тренажерный зал:</b> гантели (39шт), грифы Вейдера (2 шт), скамейки гимнастические (2 шт), тренажер "Тонус" (1 шт), гири (6 шт.), штанга народная (3 шт), велотренажер "В-216 TORNEO", скакалки (20 шт), обручи (10 шт), футбол (10), дартс, конус.</p> <p><b>Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий:</b> 2 футбольных поля, 1 баскетбольная площадка, 1 беговая дорожка, комплексная полоса препятствий.</p>	<p>Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14,строение 5, 3 этаж, к. 313, (Помещение №167 по плану БТИ)</p> <p>(Помещение № 91-92 по плану БТИ)</p> <p>Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14</p>

		Оборудование: гимнастический турник со шведской стенкой (2 шт), параллельные брусья (1 шт), барьеры переносные беговые, лыжи (25 пар) , лыжные палки (25)	
12.	ОБЖ(баз.)	<b>Кабинет ОБЖ</b> оборудование: проектор, ноутбук макеты, противогазы ГП(52 шт), противогазы изоляционные (2шт.), тренажер "Максим" (1 шт), дозиметрические приборы (2 шт), накладки для ИВЛ, санитарные сумки (15шт.), костюмы ОЗК (10 шт.), ВПХР – 5, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска классная.	Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14, 2 этаж, (Помещение №158 по плану БТИ)
13.	Основы проектной деятельности	<b>Кабинет Философии и речевых коммуникаций.</b> Оборудование: 1 доска классная, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул); 15 столов, 30 стульев, принтер, компьютер, проектор, документ-камера, интерактивная доска.	Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14,строение 5, 2 этаж, к. 201(Помещение №138 по плану БТИ)
14.	Человек и общество	<b>Кабинет Истории и общественно-правовых дисциплин;</b> оборудование: 1 доска классная, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), компьютер, локальная сеть с выходом в Интернет, 15 столов, 30 стульев.	Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14,строение 5, 3 этаж, к. 313, (Помещение №167 по плану БТИ)
15.	География	<b>Кабинет Географии</b> оборудование: компьютер – 1 шт., , локальная сеть с выходом в Интернет, 1 доска классная, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул),. 15 столов, 30 стульев.	Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14,строение 5, к.306 <sup>а</sup> (Помещение №177 по плану БТИ)
16.	Психология общения	<b>Кабинет Экономики, маркетинга и менеджмента</b> Оборудование: рабочее место педагога (1 стол, 1 стул) ,15 столов,30 стульев, 1 доска классная, компьютер	Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14,строение 5, 2 этаж, к. 211(Помещение №132 по плану БТИ)

17.	Основы предпринимательства	<b>Кабинет Экономики, маркетинга и менеджмента</b> Оборудование: рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска классная, компьютер	Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14,строение 5, 2 этаж, к. 211(Помещение №132 по плану БТИ)
18.	Технологии трудоустройства	<b>Кабинет Экономики, маркетинга и менеджмента</b> Оборудование: рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска классная, компьютер	Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14,строение 5, 2 этаж, к. 211(Помещение №132 по плану БТИ)
19.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	<b>Кабинет Охраны труда</b> Оборудование: рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска классная, компьютер, документ-камера, интерактивная система. комплект средств индивидуальной защиты.	Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14,строение 5, 3 этаж, к.305(Помещение №175 по плану БТИ)
20.	Экономические и правовые основы производственной деятельности	<b>Кабинет Экономики, маркетинга и менеджмента</b> Оборудование: рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска классная, компьютер	Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14,строение 5, 2 этаж, к. 211(Помещение №132 по плану БТИ)
21.	Безопасность жизнедеятельности	<b>Кабинет ОБЖ</b> оборудование: проектор, ноутбук макеты, противогазы ГП(52 шт), противогазы изоляционные (2шт.), тренажер "Максим" (1 шт), дозиметрические приборы (2 шт), накладки для ИВЛ, санитарные сумки (15шт.), костюмы ОЗК (10 шт.), ВПХР – 5, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска классная.	Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14, 2 этаж, (Помещение №158 по плану БТИ)

22.	Техническое оснащение и организация рабочего места	<p><b>Кабинет Технологии питания</b>  оборудование: ноутбук -1, 1 экран,  Мультимедийное оборудование -1; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол,1стул), 15 столов,30 стульев, 1 доска классная.</p> <p><b>Лаборатория на базе столовой техникума</b>  универсальный привод, овощерезка, протирачная машина, мясорубка, фаршемешалка, просеиватели, тестомешалка, взбивальная машина, тестораскаточная машина, холодильные камеры, варочные котлы, плиты, фритюрница, водонагревательные приборы.</p>	Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14,строение 5, 2 этаж, к.206 <sup>a</sup> (Помещение №125 по плану БТИ)
23.	Основы калькуляции для подготовки работников индустрии питания	<p><b>Кабинет Технологии питания</b>  оборудование: ноутбук -1, 1 экран,  Мультимедийное оборудование -1; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол,1стул), 15 столов,30 стульев, 1 доска классная.</p>	Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14,строение 5, 2 этаж, к.206 <sup>a</sup> (Помещение №125 по плану БТИ)
24.	Рисование и лепка	<p><b>Кабинет Технологии питания (лепка и рисование)</b>  оборудование: ноутбук -1, 1 экран,  Мультимедийное оборудование -1;  локальная сеть с выходом в Интернет,  рабочее место педагога (1 стол,1стул), 15 столов,30 стульев, 1 доска классная,  стеллаж для макетов, моделей, муляжей,  комплекты учебно-наглядных пособий,  бумага, графитные карандаши, цветные карандаши, акварельные и гуашные краски, кисти, резинки для стирания,  доски для рисования, деревянные стеки и пластмассовые гладкие лопаточки,  дощечки из фанеры, пластилин, соленое тесто, кондитерские гребенки, корнетика,</p>	Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14,строение 5, 2 этаж, к.206 <sup>a</sup> (Помещение №125 по плану БТИ)

		кондитерские мешки с набором трубочек.	
25.	<b>ПМ.02 Приготовление теста</b>		
26.	МДК. 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	<p><b>Кабинет Технологии питания</b>  оборудование: ноутбук -1, 1 экран, Мультимедийное оборудование -1; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска классная.</p> <p><b>Учебный кулинарный цех</b>  оборудование: ванна моечная (3-х секционная), раковина для мытья рук, стеллаж для посуды (2 шт), стол производственный СПРМ-1200/1 (1 шт), стол производственный СПРМ-1200/2 (2 шт), миксер (1 шт), кухонный комбайн "Бош", плиты электрические "HANSA" (2 шт), вытяжки вентиляционные (2 шт), холодильник, посуда кухонная, посуда столовая, взбивальная машина, мясорубка, овощерезка, молоточки для отбивания мяса, механические рыбочистки, ручные скребки, сита, ступки, тяпки, рыбные котлы с решёткой, противни, лотки, ведра, маркировочные доски, набор для карвинга.</p>	<p>Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14, строение 5, 2 этаж, к.206<sup>а</sup>  (Помещение №125 по плану БТИ)</p> <p>Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14., 2 этаж  (Помещение №108, №109, №110 по плану БТИ)</p>
27.	МДК. 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	<p><b>Кабинет Технологии питания</b>  оборудование: ноутбук -1, 1 экран, Мультимедийное оборудование -1; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска классная.</p> <p><b>Учебный кулинарный цех</b>  оборудование: ванна моечная (3-х секционная), раковина для мытья рук,</p>	<p>Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14, строение 5, 2 этаж, к.206<sup>а</sup>  (Помещение №125 по плану БТИ)</p> <p>Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14., 2 этаж</p>

		стеллаж для посуды (2 шт), стол производственный СПРМ-1200/1 (1 шт), стол производственный СПРМ-1200/2 (2 шт), миксер (1 шт), кухонный комбайн "Бош", плиты электрические "HANSA" (2 шт), вытяжки вентиляционные (2 шт), холодильник, посуда кухонная, посуда столовая, взбивальная машина, мясорубка, овощерезка, молоточки для отбивания мяса, механические рыбочистки, ручные скребки, сита, ступки, тяпки, рыбные котлы с решёткой, противни, лотки, ведра, маркировочные доски, набор для карвинга.	(Помещение №108, №109, №110 по плану БТИ)
28.	Учебная практика (производственное обучение)	<b>Учебный кулинарный цех</b> оборудование: ванна моечная (3-х секционная), раковина для мытья рук, стеллаж для посуды (2 шт), стол производственный СПРМ-1200/1 (1 шт), стол производственный СПРМ-1200/2 (2 шт), миксер (1 шт), кухонный комбайн "Бош", плиты электрические "HANSA" (2 шт), вытяжки вентиляционные (2 шт), холодильник, посуда кухонная, посуда столовая, взбивальная машина, мясорубка, овощерезка, молоточки для отбивания мяса, механические рыбочистки, ручные скребки, сита, ступки, тяпки, рыбные котлы с решёткой, противни, лотки, ведра, маркировочные доски, набор для карвинга.	Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14., 2 этаж (Помещение №108, №109, №110 по плану БТИ)
29.	Производственная практика	ФГУП "Комбинат "Электрохимприбор", соглашение №191-08-056-03/257 от 25.08.2020	624203 г. Лесной, ул. Коммунистический проспект, ба

30.	<b>ПМ.03 Разделка теста</b>		
31.	МДК. 03.01 Технология деления теста, формования тестовых заготовок	<p><b>Кабинет Технологии питания</b>  оборудование: ноутбук -1, 1 экран, Мультимедийное оборудование -1; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол,1стул), 15 столов,30 стульев, 1 доска классная.</p> <p><b>Учебный кулинарный цех</b>  оборудование: ванна моечная (3-х секционная), раковина для мытья рук, стеллаж для посуды (2 шт), стол производственный СПРМ-1200/1 (1 шт), стол производственный СПРМ-1200/2 (2 шт), миксер (1 шт), кухонный комбайн "Бош", плиты электрические "HANSA" (2 шт), вытяжки вентиляционные (2 шт), холодильник , посуда кухонная, посуда столовая, взбивальная машина, мясорубка, овощерезка, молоточки для отбивания мяса, механические рыбочистки, ручные скребки, сита, ступки, тяпки, рыбные котлы с решёткой, противни, лотки, ведра, маркировочные доски, набор для карвинга.</p>	<p>Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14,строение 5, 2 этаж, к.206<sup>а</sup>  (Помещение №125 по плану БТИ)</p> <p>Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14., 2 этаж  (Помещение №108, №109, №110 по плану БТИ)</p>
32.	МДК. 03.02 Технология разделки мучных кондитерских изделий	<p><b>Кабинет Технологии питания</b>  оборудование: ноутбук -1, 1 экран, Мультимедийное оборудование -1; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол,1стул), 15 столов,30 стульев, 1 доска классная.</p> <p><b>Учебный кулинарный цех</b>  оборудование: ванна моечная (3-х секционная), раковина для мытья рук, стеллаж для посуды (2 шт), стол производственный СПРМ-1200/1 (1 шт),</p>	<p>Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14,строение 5, 2 этаж, к.206<sup>а</sup>  (Помещение №125 по плану БТИ)</p> <p>Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14., 2 этаж  (Помещение №108, №109, №110 по плану БТИ)</p>

		стол производственный СПРМ-1200/2 (2 шт), миксер (1 шт), кухонный комбайн "Бош", плиты электрические "HANSA" (2 шт), вытяжки вентиляционные (2 шт), холодильник, посуда кухонная, посуда столовая, взбивальная машина, мясорубка, овощерезка, молоточки для отбивания мяса, механические рыбочистки, ручные скребки, сита, ступки, тяпки, рыбные котлы с решёткой, противни, лотки, ведра, маркировочные доски, набор для карвинга.	
33.	Учебная практика (производственное обучение)	<b>Учебный кулинарный цех</b> оборудование: ванна моечная (3-х секционная), раковина для мытья рук, стеллаж для посуды (2 шт), стол производственный СПРМ-1200/1 (1 шт), стол производственный СПРМ-1200/2 (2 шт), миксер (1 шт), кухонный комбайн "Бош", плиты электрические "HANSA" (2 шт), вытяжки вентиляционные (2 шт), холодильник, посуда кухонная, посуда столовая, взбивальная машина, мясорубка, овощерезка, молоточки для отбивания мяса, механические рыбочистки, ручные скребки, сита, ступки, тяпки, рыбные котлы с решёткой, противни, лотки, ведра, маркировочные доски, набор для карвинга.	Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14., 2 этаж (Помещение №108, №109, №110 по плану БТИ)
34.	Производственная практика	ФГУП "Комбинат "Электрохимприбор", соглашение №191-08-056-03/257 от 25.08.2020	624203 г. Лесной, ул. Коммунистический проспект, ба
35.	<b>ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных</b>		

	изделий		
36.	МДК. 04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сахарных изделий	<p><b>Кабинет Технологии питания</b>  оборудование: ноутбук -1, 1 экран, Мультимедийное оборудование -1; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол,1стул), 15 столов,30 стульев, 1 доска классная.</p> <p><b>Учебный кулинарный цех</b>  оборудование: ванна моечная (3-х секционная), раковина для мытья рук, стеллаж для посуды (2 шт), стол производственный СПРМ-1200/1 (1 шт), стол производственный СПРМ-1200/2 (2 шт), миксер (1 шт), кухонный комбайн "Бош", плиты электрические "HANSA" (2 шт), вытяжки вентиляционные (2 шт), холодильник , посуда кухонная, посуда столовая, взбивальная машина, мясорубка, овощерезка, молоточки для отбивания мяса, механические рыбочистки, ручные скребки, сита, ступки, тяпки, рыбные котлы с решёткой, противни, лотки, ведра, маркировочные доски, набор для карвинга.</p>	<p>Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14,строение 5, 2 этаж, к.206<sup>а</sup>  (Помещение №125 по плану БТИ)</p> <p>Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14., 2 этаж  (Помещение №108, №109, №110 по плану БТИ)</p>
37.	МДК. 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	<p><b>Кабинет Технологии питания</b>  оборудование: ноутбук -1, 1 экран, Мультимедийное оборудование -1; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол,1стул), 15 столов,30 стульев, 1 доска классная.</p> <p><b>Учебный кулинарный цех</b>  оборудование: ванна моечная (3-х секционная), раковина для мытья рук, стеллаж для посуды (2 шт), стол производственный СПРМ-1200/1 (1 шт),</p>	<p>Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14,строение 5, 2 этаж, к.206<sup>а</sup>  (Помещение №125 по плану БТИ)</p> <p>Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14., 2 этаж  (Помещение №108, №109, №110 по плану БТИ)</p>

		<p>стол производственный СПРМ-1200/2 (2 шт), миксер (1 шт), кухонный комбайн "Бош", плиты электрические "HANSА" (2 шт), вытяжки вентиляционные (2 шт), холодильник, посуда кухонная, посуда столовая, взбивальная машина, мясорубка, овощерезка, молоточки для отбивания мяса, механические рыбочистки, ручные скребки, сита, ступки, тяпки, рыбные котлы с решёткой, противни, лотки, ведра, маркировочные доски, набор для карвинга.</p>	
38.	Учебная практика (производственное обучение)	<p><b>Учебный кулинарный цех</b>  оборудование: ванна моечная (3-х секционная), раковина для мытья рук, стеллаж для посуды (2 шт), стол производственный СПРМ-1200/1 (1 шт), стол производственный СПРМ-1200/2 (2 шт), миксер (1 шт), кухонный комбайн "Бош", плиты электрические "HANSА" (2 шт), вытяжки вентиляционные (2 шт), холодильник, посуда кухонная, посуда столовая, взбивальная машина, мясорубка, овощерезка, молоточки для отбивания мяса, механические рыбочистки, ручные скребки, сита, ступки, тяпки, рыбные котлы с решёткой, противни, лотки, ведра, маркировочные доски, набор для карвинга.</p>	<p>Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14., 2 этаж  (Помещение №108, №109, №110 по плану БТИ)</p>

39.	Производственная практика	ФГУП "Комбинат "Электрохимприбор", соглашение №191-08-056-03/257 от 25.08.2020	624203 г. Лесной, ул. Коммунистический проспект, 6а
40.	<b>ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции</b>		
41.	МДК. 05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции	<p><b>Кабинет Технологии питания</b> оборудование: ноутбук -1, 1 экран, Мультимедийное оборудование -1; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол,1стул), 15 столов,30 стульев, 1 доска классная.</p> <p><b>Учебный кулинарный цех</b> оборудование: ванна моечная (3-х секционная), раковина для мытья рук, стеллаж для посуды (2 шт), стол производственный СПРМ-1200/1 (1 шт), стол производственный СПРМ-1200/2 (2 шт), миксер (1 шт), кухонный комбайн "Бош", плиты электрические "HANSA" (2 шт), вытяжки вентиляционные (2 шт), холодильник , посуда кухонная, посуда столовая, взбивальная машина, мясорубка, овощерезка, молоточки для отбивания мяса, механические рыбочистки, ручные скребки, сита, ступки, тяпки, рыбные котлы с решёткой, противни, лотки, ведра, маркировочные доски, набор для карвинга.</p>	<p>Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14,строение 5, 2 этаж, к.206<sup>а</sup> (Помещение №125 по плану БТИ)</p> <p>Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14., 2 этаж (Помещение №108, №109, №110 по плану БТИ)</p>

42.	Учебная практика (производственное обучение)	<b>Учебный кулинарный цех</b> оборудование: ванна моечная (3-х секционная), раковина для мытья рук, стеллаж для посуды (2 шт), стол производственный СПРМ-1200/1 (1 шт), стол производственный СПРМ-1200/2 (2 шт), миксер (1 шт), кухонный комбайн "Бош", плиты электрические "HANSA" (2 шт), вытяжки вентиляционные (2 шт), холодильник, посуда кухонная, посуда столовая, взбивальная машина, мясорубка, овощерезка, молоточки для отбивания мяса, механические рыбочистки, ручные скребки, сита, ступки, тяпки, рыбные котлы с решёткой, противни, лотки, ведра, маркировочные доски, набор для карвинга.	Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14., 2 этаж (Помещение №108, №109, №110 по плану БТИ)
43.	Производственная практика	ФГУП "Комбинат "Электрохимприбор", соглашение №191-08-056-03/257 от 25.08.2020	624203 г. Лесной, ул. Коммунистический проспект, ба
44.	"Физическая культура"	<b>Спортивный зал:</b> баскетбольные щиты (2 шт), сетка волейбольная (1 шт), мячи волейбольные (10 шт), мячи баскетбольные (10 шт), мячи футбольные (6шт), маты гимнастические (6 шт), перекладина, теннисный стол, канат, гимнастический коврик (10), ракетки для бадминтона (20), ракетки для настольного тенниса, рабочее место педагога (2 стола, 2 стула) ноутбук. <b>Тренажерный зал:</b> гантели (39шт), грифы Вейдера (2 шт), скамейки гимнастические (2 шт), тренажер "Тонус"	Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14,строение 5, 3 этаж, к. 313, (Помещение №167 по плану БТИ)  (Помещение № 91-92 по плану БТИ)

		<p>(1 шт), гири (6 шт.), штанга народная (3 шт), велотренажер "В-216 TORNEO", скакалки (20 шт), обручи (10 шт), фитбол (10), дартс, конус.</p> <p><b>Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий:</b> 2 футбольных поля, 1 баскетбольная площадка, 1 беговая дорожка, комплексная полоса препятствий.</p> <p>Оборудование: гимнастический турник со шведской стенкой (2 шт), параллельные брусья (1 шт), барьеры переносные беговые, лыжи (25 пар) , лыжные палки (25)</p>	<p>Российская федерация, Свердловская область, городской округ "Город Лесной", г.Лесной, ул. Мамина-Сибиряка, д.14</p>
--	--	--	--

**7. Кадровое обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии  
19.01.04 Пекарь.**

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается педагогическими кадрами, соответствующим требованиям ФГОС "

**7.1.Информация о преподавателях общепрофессионального и профессионального цикла**

Наименование учебной дисциплины	ФИО преподавателя, мастера производственного обучения	Образование		Квалификационная категория, ученая степень, разряд по профессии	Стажировка в профильных организациях	Курсы повышения квалификации
		уровень	профильность			
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Макух Е.В.	Среднее профессиональное	профессиональное обучение квалификация: мастер производственного обучения	-	-	-
Экономические и правовые основы производственной деятельности	Рудницкая О.С.	Высшее	:метрология и метрологическое обеспечение, квалификация: инженер	-	-	-
Безопасность жизнедеятельности	Исламов Р.Р.	Высшее	физическая культура и спорт квалификация: специалист по физической культуре и спорту	-	-	«Специалист по безопасности и антитеррористической защищенности объектов образовательной организации: структура системы безопасности» 30.05.2019г. – 06.08.2019г. ООО «Столичный учебный центр» «Инструктор по оказанию первой

						<p>помощи пострадавшим в ОО» -72 часа, с 07.09.2020г. по 15.09.2020г. ДПО «Платформа» «Техносферная безопасность и охрана труда» - 620 часов 15.04.2020 – 17.09.2020 ДПО «Волгоградская Гуманитарная Академия профессиональной подготовки специалистов социальной сферы» «Адаптивная физическая культура» - 540 часов, 15.09.2020г. – 12.01.2021г. ООО «Московский институт профессиональной переподготовки и повышения квалификации педагогов»</p>
Техническое оснащение и организация рабочего места	Жердева И.В.	Высшее	технология и предпринимательство, квалификация: учитель технологии и предпринимательства	высшая	-	«Разработка контрольно-оценочных средств в соответствии с требованиями ФГОС среднего профессионального образования» -24 часа , 31.10.-

						02.11.2018 «ИРО»
Основы калькуляции для подготовки работников индустрии питания	Жердева И.В.	Высшее	технология и предпринимательство, квалификация: учитель технологии и предпринимательства	высшая	-	«Разработка контрольно-оценочных средств в соответствии с требованиями ФГОС среднего профессионального образования» -24 часа , 31.10.-02.11.2018 «ИРО»
Рисование и лепка	Жердева И.В.	Высшее	технология и предпринимательство, квалификация: учитель технологии и предпринимательства	высшая	-	«Разработка контрольно-оценочных средств в соответствии с требованиями ФГОС среднего профессионального образования» -24 часа , 31.10.-02.11.2018 «ИРО»
<b>ПМ.02 Приготовление теста</b>						
МДК.02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	Жердева И.В.	Высшее	технология и предпринимательство, квалификация: учитель технологии и предпринимательства	высшая	-	«Разработка контрольно-оценочных средств в соответствии с требованиями ФГОС среднего профессионального образования» -24 часа, 31.10.-02.11.2018 «ИРО»
МДК. 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Фаттахова С.А.	Среднее профессиональное	технология приготовления пищи, квалификация: техник – технолог-мастер п/о	высшая	«Использование инновационных производственных технологий в образовательной деятельности профессиональной	-

					образовательной организации» (в форме стажировки) 40 час. февраль-март 2019г. ИРО	
Учебная практика (УП.02)	Макух Е.В	Среднее профессиональное	профессиональное обучение квалификация: мастер производственного обучения	-	-	-
Производственная практика (ПП.02)	Макух Е.В	Среднее профессиональное	профессиональное обучение квалификация: мастер производственного обучения	-	-	-
<b>ПМ.03 Разделка теста</b>						
МДК. 03.01 Технология деления теста, формования тестовых заготовок	Жердева И.В.	Высшее	технология и предпринимательство, квалификация: учитель технологии и предпринимательства	высшая	-	«Разработка контрольно-оценочных средств в соответствии с требованиями ФГОС среднего профессионального образования» -24 часа , 31.10.-02.11.2018 «ИРО»
МДК. 03.02 Технология разделки мучных кондитерских изделий	Фаттахова С.А.	Среднее профессиональное	технология приготовления пищи, квалификация: техник – технолог-мастер п/о	высшая	«Использование инновационных производственных технологий в образовательной деятельности профессиональной образовательной организации» (в форме стажировки) 40 час. февраль-март	

					2019г. ИРО	
Учебная практика (УП.03)	Макух Е.В	Среднее профессиональное	профессиональное обучение квалификация: мастер производственного обучения	-	-	-
Производственная практика (ПП.03)	Макух Е.В	Среднее профессиональное	профессиональное обучение квалификация: мастер производственного обучения	-	-	-
<b>ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</b>						
МДК.04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Жердева И.В.	Высшее	технология и предпринимательство, квалификация: учитель технологии и предпринимательства	высшая	-	«Разработка контрольно-оценочных средств в соответствии с требованиями ФГОС среднего профессионального образования» -24 часа , 31.10.-02.11.2018 «ИРО»
МДК.04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	Фаттахова С.А.	Среднее профессиональное	технология приготовления пищи, квалификация: техник – технолог-мастер п/о	высшая	«Использование инновационных производственных технологий в образовательной деятельности профессиональной образовательной организации» (в форме стажировки) 40 час. февраль-март 2019г. ИРО	
Учебная практика (УП.04)	Макух Е.В	Среднее	профессиональное	-	-	-

		профессиональное	обучение квалификация: мастер производственного обучения			
Производственная практика (ПП.04)	Макух Е.В	Среднее профессиональное	профессиональное обучение квалификация: мастер производственного обучения	-	-	-
<b>ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции</b>						
МДК.05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции	Жердева И.В.	Высшее	технология и предпринимательство, квалификация: учитель технологии и предпринимательства	высшая	-	«Разработка контрольно- оценочных средств в соответствии с требованиями ФГОС среднего профессионального образования» -24 часа , 31.10.- 02.11.2018 «ИРО»
Учебная практика (УП.05)	Макух Е.В	Среднее профессиональное	профессиональное обучение квалификация: мастер производственного обучения	-	-	-
Производственная практика (ПП.05)	Макух Е.В	Среднее профессиональное	профессиональное обучение квалификация: мастер производственного обучения	-	-	-
Физическая культура	Помазкина В.В.	Высшее	физическая культура квалификация: бакалавр	-	-	-

## 6.2.Информация о преподавателях общеобразовательного цикла

№	Наименование учебной дисциплины	ФИО преподавателя, мастера производственного обучения	Образование		Квалификационная категория, ученая степень, разряд по профессии	Стажировка в профильных организациях	Курсы повышения квалификации
			уровень	профильность			
1	Русский язык Родной (русский) язык	Скрипко Е.В.	Высшее,	специальность: филология, квалификация: учитель русского языка и литературы	первая		«Традиции и новаторство в обучении родным языком народов России» - 32 часа 21.09 – 24.09.2021г. ИРО
2	Литература	Скрипко Е.В.	Высшее,	специальность: филология, квалификация: учитель русского языка и литературы	первая		«Традиции и новаторство в обучении родным языком народов России» - 32 часа 21.09 – 24.09.2021г. ИРО
3	Иностранный язык	Муха А.М.	Среднее профессиональное,	иностранный язык, квалификация: учитель иностранного (английского языка) основной общей школы	-		«Традиции и новаторство в обучении родным языком народов России» - 32 часа 21.09 – 24.09.2021г. ИРО
		Бородина Н.Н.	Высшее,	Филологическое образование Специализация: Языковое образование (иностранный язык)	первая		«Разработка контрольно-оценочных средств в соответствии с требованиями ФГОС среднего профессионального образования» -24 часа , 31.10.-02.11.2018 «ИРО»
4	Математика	Рудницкая О.С.	Высшее,	специальность :метрология и метрологическое обеспечение, квалификация: инженер	-		

5	История	Рябкова Г.А.	Высшее,	история, квалификация: историк, преподаватель истории и обществоведения	высшая		Технологии инклюзивного образования лиц с ОВЗ в профессиональных образовательных организациях» - 24 часа, апрель 2020г. ГАПОУ Со «Уральский политехнический колледж – МЦК
6	Физическая культура	Помазкина В.В.	Высшее,	физическая культура квалификация: бакалавр	-		
7	ОБЖ	Исламов Р.Р.	Высшее	физическая культура и спорт квалификация: специалист по физической культуре и спорту	-		«Специалист по безопасности и антитеррористической защищенности объектов образовательной организации: структура системы безопасности» 30.05.2019г. – 06.08.2019г. ООО «Столичный учебный центр» «Инструктор по оказанию первой помощи пострадавшим в ОО» -72 часа, с 07.09.2020г. по 15.09.2020г. ДПО «Платформа» «Техносферная безопасность и охрана труда» - 620 часов 15.04.2020 – 17.09.2020 ДПО «Волгоградская Гуманитарная Академия профессиональной подготовки специалистов

							социальной сферы» «Адаптивная физическая культура» - 540 часов, 15.09.2020г. – 12.01.2021г. ООО «Московский институт профессиональной переподготовки и повышения квалификации педагогов»
8	Информатика	Абакумова К.В.	Высшее	технология и предпринимательство, квалификация: учитель технологии и предпринимательства	высшая		«Особенности проектного менеджмента в образовании», обучение с использованием ДОТ, 24 часа, апрель 2019г. ИРО «Новые компетенции преподавателей и специалистов в области онлайн-обучения и использование возможностей современной цифровой образовательной среды», 36 часов, ноябрь 2019г. ТЮМГУ «Технологии инклюзивного образования лиц с ОВЗ в профессиональных образовательных организациях» - 24 часа, апрель 2020г. ГАПОУ СО «Уральский политехнический
10	Химия	Токалова Н.В.	Высшее	биология, квалификация: учитель биологии средней школы	высшая		«Разработка контрольно-оценочных средств в соответствии с требованиями ФГОС

							среднего профессионального образования» -24 часа , 31.10.-02.11.2018 «ИРО»
11	Человек и общество	Игнатенко Ю.С.	Высшее	педагогическое образование (с двумя профилями подготовки) квалификация: бакалавр	-		
12	Биология	Токалова Н.В.	Высшее	биология, квалификация: учитель биологии средней школы	высшая		«Разработка контрольно-оценочных средств в соответствии с требованиями ФГОС среднего профессионального образования» -24 часа , 31.10.-02.11.2018 «ИРО»
13	География	Помазкин Е.А.	Высшее	государственное и муниципальное управление квалификация: бакалавр	-		
15	Основы предпринимательства	Рудницкая О.С.	Высшее	метрология и метрологическое обеспечение, квалификация: инженер	-		
16	Основы проектной деятельности	Сергеева С.А.	Высшее	философия, квалификация: магистр	первая		«Проектирование учебно-методического комплекса основных образовательных программ СПО в соответствии с требованиями ФГОС по ТОП-50». 16 часов УПК «МЦК» январь 2019г

							«Особенности проектного менеджмента в образовании» 24 часа, апрель 2019 ИРО «Новые компетенции преподавателей и специалистов в области онлайн-обучение и использование возможностей современной цифровой образовательной среды»- 36 часов, ноябрь 2019г.,
17	Психология общения	Статина Е.Ф.	Высшее	психология, квалификация: педагог - психолог	первая		«Современный урок в цифровой среде для обучающихся в СПО» - 72 часа, «Уральский государственный педагогический университет» ноябрь-декабрь 2020г.
18	Технологии трудоустройства	Статина Е.Ф.	Высшее	психология, квалификация: педагог - психолог	первая		«Современный урок в цифровой среде для обучающихся в СПО» - 72 часа, «Уральский государственный педагогический университет» ноябрь-декабрь 2020г.
19	Астрономия	Рожкова С.А.	Высшее	математика – физика, квалификация: учитель математики и физики	первая	-	«Разработка контрольно-оценочных средств в соответствии с требованиями ФГОС среднего профессионального образования» -24 часа , 31.10.-02.11.2018 «ИРО»

**8. Информационное обеспечение реализации основной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии  
19.01.04 Пекарь.**

№	Наименование УД и МДК	Вид издания	Наименование издания	Автор	Год издания	Наличие эл.учебника да/нет	Количество экземпляров в библиотечном фонде	Обеспеченность на одного обучающегося
1.	Русский язык (баз.)	эл.учебник	Русский язык 10 класс	Бунеев Р.Н.	2016	да	-	100
		эл.учебник	Русский язык 11 класс	Бунеев Р.Н.	2016	да	-	100
		эл.учебник	Русский язык	Герасименко Н.А.	2017	да	-	100
2.	Родной (русский) язык (баз.)	эл.учебник	Русский язык. Синтаксис и пунктуация	Лобачева Н.А.	2019	Да	-	100
		эл.пособие	Русский язык для школьников без слёз	Алексеев Ф.С.	2018	Да	-	100
		эл.учебник	Русский язык 11 кл. общественно-гуманитарного направления	Ашимбетова Р.Д.	2020	Да	-	100
		эл.учебник	Русский язык 11 кл. естественно-математического направления	Ашимбетова Р.Д.	2020	да	-	100
3.	Литература(баз.)	эл.учебник	Литература 10 класс	Лебедев Ю.В.	2016	да	-	100
		эл.учебник	Литература 10 класс	Лебедев Ю.В.	2016	да	-	100
		эл.пособие	Русская литература второй трети 19 века для СПО	Фортунатов Н.М.	2019	да	-	100
		эл.учебник	Литература	Обернихина Г.А.	2017	да	-	100
4.	Математика (угл)	эл.учебник	Математика	Башмаков М.И.	2017	Да	-	100
		эл.учебник	Алгебра и начало математического анализа Геометрия	Мордкович А.Г.	2020	Да	-	100
5.	Информатика (баз.)	эл.учебник	Информатика 11 класс	Семакин И.Г.	2016	Да	-	100
		эл.пособие	Операционные системы	Гостев И.М.	2019	Да	-	100
		эл.учебник	Информатика 10-11 кл	Босова Л.Л.	2021	да	-	100
6.	Иностранный язык (баз.)	эл.учебник	Planet of English	Безкорвайная Г.Т.	2017	Да	-	100
		эл.учебник	Английский язык 11 класс	Афанасьева О.В.	2016	Да	-	100
		эл.пособие	Английский язык, Грамматика	Невзорова Г.Д.	2019	да	-	100
		эл.пособие	Английский язык	Маньковская З.В.	2020	да	-	100
7.	Химия (угл)	эл.учебник	Общая химия	Глинка Н.Л.	2019	Да	-	100
		эл.пособие	Аналитическая химия	Глубоков Ю.М.	2017	Да	-	100

		эл.пособие	Физическая химия	Зарубин Д.П.	2017	Да	-	100
		эл.пособие	Пищевая химия	Ким И.Н.	2019	да	-	100
8.	Биология(угл)	эл.учебник	Биология	Мустафин А.Г.	2016	Да	-	100
		эл.учебник	Биология	Колесников С.И.	2016	да	-	100
9.	Астрономия (баз.)	эл.учебник	Астрономия 11 класс	Воронцов-Вельяминов Б.А.	2018	Да	-	100
		эл.учебник	Астрономия	Алексеева Е.В.	2019	Да	-	100
		эл.учебник	Астрономия	Засов А.В.	2017	Да	-	100
10.	История (баз.)	эл.учебник	История России 10 класс	Волобуев О.В.	2016	да	-	100
		эл.учебник	История России 10 класс	Горинов М.М.	2016	да	-	100
		эл.учебник	История Всеобщая история 11кл	Волобуев О.В.	2020	да	-	100
		эл.учебник	История России 1917-1993 года	Волошина В.Ю.	2019	да	-	100
		эл.учебник	История России	Карпачев С.П.	2019	да	-	100
		эл.учебник	История России с древних времен до конца 17 века	Павленко Н.И.	2019	да	-	100
11.	Физическая культура (баз.)	эл.учебник	Физическая культура	Муллер А.Б.	2017	Да	-	100
		эл.пособие	Физическая культура	Захарова Л.В.	2017	Да	-	100
		эл.пособие	Физическое воспитание в ВУЗе	Ботагариев Т.А.	2018	Да	-	100
		эл.пособие	Физическая культура 11кл	Фатуллаев Ф.	2018	Да	-	100
		эл.пособие	Физическая культура 10кл	Фатуллаев Ф.	2018	Да	-	100
		эл.пособие	Организация и проведение урока по легкой атлетике в общеобразовательной школе	Бугаев Г.В.	2019	Да	-	100
		эл.пособие	Комплекс специальных упражнений для ускоренной адаптации силовых возможностей студента	Труднева М.И.	2020	да	-	100
12.	ОБЖ(баз.)	эл.пособие	Безопасность жизнедеятельности	Бондин В.И.	2017	Да	-	100
		эл.учебник	Безопасность жизнедеятельности	Сапронов Ю.Г.	2017	да	-	100
13.	Основы проектной деятельности	эл.пособие	Основы проектной деятельности	Мандель Б.Р.	2018	Да	-	100
		эл.пособие	Управление проектами	Балашов А.И.	2016	Да	-	100
		эл.пособие	Основы учебно-исследовательской деятельности	Бережнова Е.В.	2017	да	-	100
14.	Человек и общество	эл.учебник	Правоведение	Некрасов С.И.	2016	да	-	100
		эл.учебник	Обществознание	Арбузкин А.М.	2019	да	-	100
		эл.учебник	Обществознание.Основы государства и права	Волков А.М.	2019	да	-	100
		эл.пособие	Экономика	Гербер И.А.	2018	да	-	100
		эл.пособие	Рабочая тетрадь по экономике 10-11кл	Киреев А.	2018	да	-	100
				Шаблова Е.Г.	2016	да	-	100
15.	География	эл.учебник	География для СПО	Баранчиков Е.Г.	2016	Да	-	100
		эл.учебник	География	Шарипов Ш.М.	2017	да	-	100

16.	Психология общения	эл.учебник эл.пособие эл.пособие эл.пособие	Психология общения Психология общения Психология управления Современная психология управления	Бороздина Г.В. Леонов Н.И. Авдулов Т.П. Мандель Б.Р.	2017 2019 2019 2019	Да Да Да да	- - - -	100 100 100 100
17.	Основы предпринимательства	эл.пособие эл.пособие эл.пособие	Основы предпринимательской деятельности Основы предпринимательства Основы менеджмента	Торосян Е.К. Переверзев М.В. Мардас А.Н.	2016 2016 2019	Да Да да	- - -	100 100 100
18.	Технологии трудоустройства	учеб. пособие	Технология поиска работы и трудоустройства (5-е изд.)	Корягин А.М.	2018	да	-	100
19.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Эл.уч.пособие Эл.уч.пособие Эл.уч.пособие	Общая и пищевая микробиология Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Микробиология: теория и практика	Красникова Л.В. Лаушкина Т.А. Нетрусов А.И.	2016 2018 2018	Да Да да	- - -	100 100 100
20.	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Эл.уч.пособие	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Гербер И.А.	2020	да	-	100
21.	Безопасность жизнедеятельности	эл.учебник эл.пособие	Безопасность жизнедеятельности Безопасность жизнедеятельности человека	Сапронов Н.Г. Чернуха Г.А.	2017 2019	Да да	- -	100 100
22.	Техническое оснащение и организация рабочего места	Эл.учебник	Техническое оснащение и организация рабочего места	Лутошкина Г.Г.	2017	Да	-	100
23.	Основы калькуляции для подготовки работников индустрии питания	Эл.уч.пособие	Калькуляция и учет в общественном питании	Самулевич И.А.	2017	да	-	100
24.	Рисование и лепка	Эл.уч.пособие Эл.уч.пособие	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Искусство карвинга	Семичева Г.П. Белов О.	2019 2016	Да да	- -	100 100
25.	<b>ПМ.02 Приготовление теста</b>							
26.	МДК. 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	эл.учебник	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко.	2019	да	-	100

27.	МДК. 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	эл.учебник	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	Н.Г. Бутейкис	2016	да	-	100
28.	Учебная практика (производственное обучение)	эл.учебник	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко.	2019	да	-	100
29.	Производственная практика	эл.учебник	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	Н.Г. Бутейкис	2016	да	-	100
	<b>ПМ.03 Разделка теста</b>							
30..	МДК. 03.01 Технология деления теста, формования тестовых заготовок	эл.учебник	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко.	2019	да	-	100
31.	МДК. 03.02 Технология разделки мучных кондитерских изделий	эл.учебник	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	Н.Г. Бутейкис	2016	да	-	100
32.	Учебная практика (производственное обучение)	эл.учебник	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко.	2019	да	-	100
33.	Производственная практика	эл.учебник	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	Н.Г. Бутейкис	2016	да	-	100
34.	<b>ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</b>							
35.	МДК. 04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	эл.учебник	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко.	2019	да	-	100

36.	МДК. 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	эл.учебник	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	Н.Г. Бутейкис	2016	да	-	100
37.	Учебная практика (производственное обучение)	эл.учебник	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко.	2019	да	-	100
38.	Производственная практика	эл.учебник	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	Н.Г. Бутейкис	2016	да	-	100
39.	<b>ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции</b>							
40.	<b>МДК. 05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции</b>							
41.	Учебная практика (производственное обучение)							
42.	Производственная практика							
43.	"Физическая культура"	эл.учебник эл.пособие эл.учебник	Физическая культура Физическая культура Физическая культура	Муллер А.Б. Виленский М. Я. Кузнецов В. С.	2017 2016 2016	Да Да Да	- - -	100 100 100

**8. Организация практики обучающихся по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
19.01.04 Пекарь.**

Начало реализации 01.09.2021 год

№ п/п	Специальность/ профессия	Виды практики (учебная, производственная)	Место прохождения практики	Период прохождения практики	Реквизиты и срок действия договора о создании структурного подразделения, обеспечивающего практическую подготовку обучающихся, на базе иной организации (в случае заключения такого договора)
1	2	3	4	5	
	19.01.04 Пекарь	Учебная	ГАПОУ СО "ПТ им. О.В.Терёшкина"	1 курс: 21.02.22-30.06.22 2 курс: 26.10.22-16.06.23. 3 курс: 04.09.23-18.02.24	-
		Производственная	ГУП «Нижнетуринский хлебокомбинат»	3 курс: 16.02.24-10.06.24	-

## **9. Оценка результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.04 Пекарь.**

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

Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются техникумом после предварительного положительного заключения работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Фонды оценочных средств, включают контрольные работы, практические и лабораторные работы, материалы зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов, примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Материалы текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с программами учебных дисциплин и профессиональных модулей; организация промежуточной и государственной итоговой аттестации - в соответствии с учебными планами.

Контроль знаний студентов проводится по следующей схеме:

- текущий контроль знаний в течение семестра;
- промежуточная аттестация в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов (в соответствии с учебными планами);

### **9.2. Государственная итоговая аттестация.**

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка сформированности компетенций обучающихся.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является предоставление документов (Портфолио), подтверждающих освоение обучающимся профессиональных компетенций по каждому из основных видов профессиональной деятельности и общих компетенций.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГО



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 239564588237167604692681941402602000088068307144

Владелец Бушель Жанна Александровна

Действителен с 21.09.2022 по 21.09.2023