

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»**

УТВЕРЖДАЮ
Ректор ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ»
Н.И. Кузнецов
« 29 » 2014 г.



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Специальность

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

ФГОС СПО утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации
от 22.04.2014 г. №373, зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ
1 августа 2014г. Регистрационный № 33402

Квалификация базовой подготовки

Техник-технолог

Форма обучения

очная (заочная)

Саратов 2014 г.

Программа подготовки специалистов среднего звена составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Разработчики:

Митрофанова Г.Н., канд. пед. наук, директор колледжа

Варламова Н.Е., зам. директора по учебной работе

Магнусова Е.А., начальник отдела

Кожевникова Т.Ю., канд. с.-х. наук, преподаватель высшей категории

Лощинина Л.П., канд. с.-х. наук, преподаватель высшей категории

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) одобрена Ученым советом университета 27 августа 2014 года, протокол № 1 .

Согласовано:

Совет колледжа 29 августа 2014 года, протокол № 1.

Акт согласования с ООО «Игма-П» г. Саратов от «29» августа 2014 года.

Акт согласования с ОАО «Знак Хлеба» г. Саратов от «29» августа 2014 года.

Акт согласования с ЗАО «КОНСАР» г. Саратов от «29» августа 2014 года.

Акт согласования с ОАО «Саратовский хлебокомбинат им. Стружкина» г. Саратов от «29» августа 2014 года.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения

- 1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена
- 1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ
- 1.3. Общая характеристика ППССЗ
 - 1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ
 - 1.3.2. Срок получения СПО
 - 1.3.3. Трудоемкость ППССЗ
 - 1.3.4. Особенности ППССЗ
 - 1.3.5. Требования к абитуриентам
 - 1.3.6. Востребованность выпускников
 - 1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника
 - 1.3.8. Основные пользователи ППССЗ

Характеристика профессиональной деятельности выпускника

- 2.1. Область профессиональной деятельности
- 2.2. Объекты профессиональной деятельности
- 2.3. Виды профессиональной деятельности
- 2.4. Задачи профессиональной деятельности

Требования к результатам освоения ППССЗ

- 3.1. Общие компетенции
- 3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции
- 3.3. Результаты освоения ППССЗ

Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

- 4.1 Учебный план
- 4.2 Рабочий учебный план
- 4.3 Рабочие программы дисциплин
- 4.4 Рабочие программы профессиональных модулей
- 4.5 Программа производственной практики

Оценка качества освоения ППССЗ

- 5.1. Оценка освоения видов профессиональной деятельности,

профессиональных и общих компетенций

5.2. Требования к выпускным квалификационным работам

5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Требования к условиям реализации ППССЗ

6.1. Кадровое обеспечение

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

6.4. Условия реализации профессионального модуля «Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер с присвоением 4 разряда»

6.5. Базы практики

Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ

7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника

7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестаций

8. Характеристика среды колледжа, обеспечивающей развитие общих компетенций выпускников

1. Общие положения

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) базовой подготовки специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий реализуется Финансово-технологическим колледжем ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова», который имеет право на реализацию имеющей государственную аккредитацию ППССЗ по данной специальности при наличии соответствующей лицензии на осуществление образовательной деятельности.

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 года № 373.

ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по специальности.

ППССЗ ежегодно обновляется с учётом запросов работодателей, особенностей региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы. ППССЗ реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников колледжа с использованием ресурсов ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ», необходимых для осуществления обучения, проведения учебной и производственной практики и осуществления иных видов учебной деятельности, предусмотренных программой подготовки специалистов среднего звена.

Реализация ППССЗ осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

При реализации ППССЗ обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. В связи с этим при разработке ППССЗ колледжем учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования.

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ

Нормативную основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий составляют:

- Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (утвержден приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 г. № 373);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования (утвержден приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 года N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования (с изменениями на 14 мая 2014 года)»;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. N 1186 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 февраля 2014 г. N 115 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов»;
- Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180 «Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (с

изменениями и дополнениями от 20.08.2008, 30.08.2010, 3.06.2011, 1.02.2012);

- Устав ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ»;
- Локальные акты Университета и Колледжа.

1.3. Общая характеристика ППССЗ

1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ

Цель ППССЗ - профессиональная подготовка специалистов, обладающих общими и профессиональными компетенциями, готовых внедрять современные технологии, востребованные на региональном рынке труда, и получение квалификации в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Выпускник в результате освоения ППССЗ специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий профессионально готовится к следующим видам деятельности:

- приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке,
- производство хлеба и хлебобулочных изделий,
- производство кондитерских изделий,
- производство макаронных изделий,
- организация работы структурного подразделения,
- выполнение работ по профессии 12901 Кондитер.

ППССЗ ориентирована на реализацию следующих принципов:

приоритет практикоориентированных знаний выпускника;

ориентация на развитие местного и регионального сообщества;

формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования.

Колледж обеспечивает обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы.

1.3.2. Срок получения СПО

Сроки получения СПО по ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Уровень образования, необходимый для приёма на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО базовой подготовки в очной форме обучения
--	--	--

основное общее образование	Техник-технолог	3 года 10 месяцев
среднее общее образование		2 года 10 месяцев

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки увеличивается для обучающихся по заочной форме обучения на базе среднего общего образования не более чем на 1 год.

Трудоемкость ППССЗ

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 147 недель и увеличивается на 52 недели для обучающихся на базе основного общего образования, в том числе:

Учебные циклы	Число недель (на базе основного общего образования)
Обучение по учебным циклам	123
Учебная практика	25
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестация	7
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулы	34
Итого:	199

1.3.4. Особенности ППССЗ

При разработке ППССЗ специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий колледж определил её специфику с учётом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировал конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся соответствуют присваиваемой квалификации, определяют содержание ППССЗ, разработанной совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании ППССЗ колледж использовал объем времени, отведённый на вариативную часть учебных циклов ППССЗ, увеличивая объем времени, отведённый на дисциплины и модули, а также вводя новые дисциплины в соответствии с потребностями работодателей.

Согласно приложению к ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий для освоения обучающимися в рамках профессионального модуля профессии рабочего колледж определил следующую профессию: 12901 Кондитер.

Колледж обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей.

В целях реализации компетентного подхода в образовательном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, кейс-технологии, портфолио, психологические и иные тренинги, групповые дискуссии) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебные занятия максимально активизируют познавательную деятельность студентов. На занятиях используются компьютерные презентации

учебного материала, проводится контроль знаний студентов с использованием электронных вариантов тестов.

Учебная практика проводится преподавателями общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов профессионального цикла в учебных лабораториях колледжа, либо в организациях на основе договоров между организацией и колледжем, а производственная и преддипломная - в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающегося, в соответствии с рабочими программами и согласно заключенным договорам.

Организация практик осуществляется на базе предприятий, организаций и учреждений города Саратова и Саратовской области. Тематика курсовых и выпускных квалификационных работ определена совместно с потенциальными работодателями и направлена на удовлетворение запросов заказчиков.

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

По завершению обучения по ППССЗ выпускникам выдается диплом государственного образца.

1.3.5. Требования к абитуриентам

Приём на обучение по ППССЗ за счёт бюджетных ассигнований федерального бюджета является общедоступным.

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца: аттестат об основном общем образовании или среднем общем образовании; диплом о начальном профессиональном образовании; диплом о среднем профессиональном или высшем профессиональном образовании.

1.3.6. Востребованность выпускников

Выпускники специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий востребованы в следующих организациях в г. Саратов и Саратовской области:

1. ОАО «Саратовский хлебокомбинат имени Стружкина» г. Саратов
2. ООО «ЮМИ» г. Саратов
3. ООО «Игма-П» г. Саратов
4. ЗАО «Кондитерская фабрика «Саратовская» г. Саратов
6. ООО «ПродТорг» Саратовская область
7. ООО «Чудо-Мельница» г. Саратов и др.

1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, подготовлен:

к освоению ООП ВПО, в том числе по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (академический и прикладной бакалавриат).

1.3.8. Основные пользователи ППССЗ

Основными пользователями ППССЗ являются:

преподаватели, сотрудники Финансово-технологического колледжа ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

студенты, обучающиеся по специальности 19.02.03 Технология хлеба,

кондитерских и макаронных изделий;

администрация и коллективные органы управления колледжем;

абитуриенты и их родители, работодатели, социальные партнеры по реализации ППССЗ.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников:

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

2.3. Виды профессиональной деятельности

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- Приёмке, хранению и подготовке сырья к переработке;
- Производству хлеба и хлебобулочных изделий;
- Производству кондитерских изделий;
- Производству макаронных изделий;
- Организации работы структурного подразделения;
- Выполнению работ по профессии рабочего 12901 Кондитер с присвоением 4 разряда.

2.4. Задачи профессиональной деятельности

Студенты, обучающиеся по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, решают следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности и профилем подготовки:

Проводить приём, хранение и подготовку сырья к переработке.

- Организовывать и производить приёмку сырья.
- Контролировать качество поступившего сырья.
- Организовывать и осуществлять хранение сырья.
- Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

Вести технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

- Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
- Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
- Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
- Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
- Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям (вариативная часть).
- Обеспечивать эксплуатацию высокотехнологичного оборудования для производства хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям (вариативная часть).

Вести технологический процесс производства кондитерских изделий.

- Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
- Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
- Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
- Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
- Использовать инновационные технологии при производстве мучных кондитерских изделий (вариативная часть).

Вести технологический процесс производства макаронных изделий.

- Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
- Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
- Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

Организовывать работу структурного подразделения.

- Участвовать в планировании основных показателей производства.
- Планировать выполнение работ исполнителями.
- Организовывать работу трудового коллектива.
- Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- Вести утверждённую учётно-отчётную информацию.

Выполнять работы по профессии рабочего 12901 Кондитер с присвоением 4 разряда.

- Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
- Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
- Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
- Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

3. Требования к результатам освоения ППССЗ

3.1. Общие компетенции

Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам профессиональной деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке	ПК 1.1.	Организовывать и производить приёмку сырья
	ПК 1.2.	Контролировать качество поступившего сырья
	ПК 1.3.	Организовывать и осуществлять хранение сырья
	ПК 1.4.	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке
Производство хлеба и хлебобулочных изделий	ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
	ПК 2.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
	ПК 2.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
	ПК 2.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
	ПК 2.5.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям.
	ПК 2.6.	Обеспечивать эксплуатацию высокотехнологичного оборудования для производства хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям.

Производство кондитерских изделий	ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий
	ПК 3.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий
	ПК 3.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий
	ПК 3.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий
	ПК 3.5	Использовать инновационные технологии при производстве мучных кондитерских изделий
Производство макаронных изделий	ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий
	ПК 4.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий
	ПК 4.3.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий
Организация работы структурного подразделения	ПК 5.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства
	ПК 5.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
	ПК 5.3.	Организовывать работу трудового коллектива
	ПК 5.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
	ПК 5.5.	Вести утверждённую учётно-отчётную информацию
Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер с присвоением 4 разряда.	ПК 6.1.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
	ПК 6.2	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
	ПК 6.3	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
	ПК 6.4	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
	ПК 6.5	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

3.3. Результаты освоения ППССЗ

Результаты освоения ППССЗ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Код компетенции	Компетенции	Результат освоения
Общие компетенции		
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,	Уметь ориентироваться в общих профессиональных проблемах,

	проявлять к ней устойчивый интерес	формировать культуру гражданина и будущего специалиста. Знать перспективу своего профессионального развития, содержание важнейших правовых и законодательных актов мирового, регионального, профессионального уровня.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Уметь эффективно организовать свою деятельность: разбивать задачу на этапы, прогнозировать сроки, контролировать выполнение заданий. Знать сущность производственной организации, основные принципы её построения.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Уметь системно анализировать ситуацию, учитывать множество условий, выбирать оптимальный вариант решения. Прогнозировать возможные проблемы и мероприятия по их предотвращению. Знать законодательную базу.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Уметь осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности. Знать различные способы решения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Уметь использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации. Знать основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации
ОК 6.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Уметь работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Знать основы формирования коллектива, производственную этику.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Уметь использовать на практике методы планирования и организации работы подразделения Знать методы планирования и организации работы подразделения
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Уметь самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития. Знать пути повышения самообразования, и квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Уметь своевременно перестроиться при смене технологий. Знать основы профессиональной деятельности.
Профессиональные компетенции		
ПК 1.1.	Организовывать и производить приёмку сырья	Иметь практический опыт: приемки сырья; - расчета и подбора оборудования для приема, хранения и подготовки сырья к

		переработке; - эксплуатации основного оборудования; Уметь: эксплуатировать основные виды оборудования; оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; подготавливать сырье к дальнейшей переработке; подбирать сырье для правильной замены; рассчитывать необходимое количество заменителя; соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии; -подбирать оборудование для доставки, разгрузки, хранения сырья и подготовки его к производству, используя справочную и нормативно-конструкторскую документацию. Знать: виды, химический состав и свойства сырья; требования действующих стандартов к качеству сырья; основные органолептические и физико-химические показатели качества; правила приемки, хранение и отпуска сырья; правила эксплуатации основных видов оборудования; особенности хранения сырья тарным и бестарным способом; виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения; правила подготовки сырья к производству; способы снижения потерь сырья при хранении и подготовки к производству; производственное значение замены одного сырья другим; основные принципы и правила взаимозаменяемости; правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.
ПК 1.2.	Контролировать качество поступившего сырья	Иметь практический опыт: контроля качества поступившего сырья; Уметь: проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; использовать результаты контроля сырья

		для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; эксплуатировать основные виды оборудования; оформлять производственную технологическую документацию при контроле качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии. Знать: -основные органолептические и физико-химические показатели качества; -правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.
ПК 1.3.	Организовывать и осуществлять хранение сырья	Иметь практический опыт: - ведения процесса хранения сырья; - подготовки сырья к дальнейшей переработке; Уметь: - эксплуатировать основные виды оборудования; - оформлять производственную технологическую документацию при хранении сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; - оформлять производственную технологическую документацию при отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; - определять потери сырья при хранении; - соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии. Знать: Знать: - правила хранения и отпуска сырья; - правила эксплуатации основных видов оборудования; - особенности хранения сырья тарным и бестарным способом; - виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения; - правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.
ПК 1.4.	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке	Иметь практический опыт: - подготовки сырья к дальнейшей переработке; Уметь: - подготавливать сырье к дальнейшей переработке;

		подбирать сырье для правильной замены; рассчитывать необходимое количество заменителя; соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии. Знать: -правила отпуска сырья; -правила эксплуатации основных видов оборудования; -способы снижения потерь сырья при хранения и подготовки к производству; -производственное значение замены одного сырья другим; -основные принципы и правила взаимозаменяемости; -правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	иметь практический опыт контроля качества сырья и готовой продукции; уметь: определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно; по результатам контроля давать рекомендации по оптимизации технологического процесса; знать: требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции; органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции; основные методы органолептических и физико-химических испытаний
ПК 2.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	иметь практический опыт - ведения процесса изготовления полуфабрикатов хлеба и хлебобулочных изделий; - эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий. уметь -рассчитывать производственные рецептуры; - определять расход сырья; - рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; - рассчитывать производительность печей разных конструкций для различных видов изделий; - рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;

		- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий; - эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий; - проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий; - соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии. знать: - основные методы органолептических и физико-химических испытаний; - ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий; - сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства; - способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов; - методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; - правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве.
ПК 2.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий	иметь практический опыт - ведение процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; - эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий. уметь: - рассчитывать производственные рецептуры; - рассчитывать производительность печей разных конструкций для различных видов изделий; - рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий; - подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий; - эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий; - проектировать и подбирать

		оборудование для автоматизированных и комплексно механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий; - соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии. знать: - правила эксплуатации основных виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий; - понятие «унифицированной рецептуры»; - назначение, сущность и режимы операции разделки; - сущность процессов, происходящих в тесте при выпечке; - режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента; - виды технологических потерь и затрат на производстве; - нормы расхода сырья и выхода готовой продукции, пути их снижения. - причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению; - понятие «выход хлеба»; - способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных и сдобных изделий; - виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства; - правила безопасной эксплуатации оборудования; - правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве.
ПК 2.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования	иметь практический опыт - эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий уметь: - эксплуатировать основные виды высокотехнологичного оборудования при производстве хлеба, хлебобулочных изделий; знать: - правила эксплуатации основных видов высокотехнологичного оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
ПК 2.5	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий по	иметь практический опыт - ведение процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий по современным

	современным инновационным технологиям	инновационным технологиям; уметь: -рассчитывать производственные рецептуры на хлебобулочные изделия, вырабатываемых по современным передовым технологиям; -определять расход новых современных видов сырья; знать: -характеристику новых сырьевых ресурсов, используемых при производстве хлебобулочных изделий по современным передовым технологиям; -ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий с использованием новых сырьевых ресурсов; -основы технологических процессов приготовления хлеба и хлебобулочных изделий с использованием новых сырьевых ресурсов
ПК 2.6	Обеспечивать эксплуатацию высокотехнологичного оборудования для производства хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям	иметь практический опыт -эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям. -эксплуатации и обслуживания технологического и холодильного оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий длительного срока хранения. уметь: -эксплуатировать основные виды высокотехнологичного оборудования при производстве хлеба, хлебобулочных изделий; знать: -требования виды, назначение и принцип действия современного технологического и холодильного оборудования, используемого для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий длительного срока хранения; - правила эксплуатации основных видов высокотехнологичного оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий	Иметь практический опыт: - определения расхода сырья, контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий; Уметь: - проводить анализ качества сырья и готовой продукции; - определять органолептические и физико-химические показатели качества

		сырья и готовой продукции; - по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; - рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
ПК 3.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий	Иметь практический опыт: - ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий; Уметь: -оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий; -рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства, - выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы; - эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий; - соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.
ПК 3.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий	Иметь практический опыт: - ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий; Уметь: оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий; - рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий; -выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы; -рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий - подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп полуфабрикатов и изделий; - соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.
ПК 3.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий	Иметь практический опыт: - эксплуатация и обслуживание технологического оборудования для производства кондитерских изделий; - эксплуатации и обслуживания высокотехнологичного оборудования для производства мучных кондитерских изделий по современным инновационным

		технологиям. Уметь: -рассчитывать производительность печей; -эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых кондитерских изделий; -проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий; - эксплуатировать основные виды оборудования при производстве мучных кондитерских изделий; - соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.
ПК 3.5	Использовать инновационные технологии при производстве мучных кондитерских изделий	Иметь практический опыт: ведения процесса изготовления мучных кондитерских изделий по современным инновационным технологиям. Уметь: рассчитывать производственные рецептуры на мучные кондитерские изделия, вырабатываемые по современным передовым технологиям. - соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии - эксплуатировать передовое высокотехнологическое оборудование при производстве мучных кондитерских изделий.
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий	Иметь практический опыт: - контроля качества сырья и готовой продукции; Уметь: - проводить анализ качества сырья и готовой продукции; - определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья; - по результатам контроля давать рекомендации по оптимизации технологического процесса;
ПК 4.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий	Иметь практический опыт: - ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий; Уметь: - оформлять производственную и технологическую документацию; - определять расход сырья и рассчитывать рецептуры; - подбирать тип замесов с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки; - подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки; - определять плановую норму

		расхода сырья с учетом фактической влажности; - рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий; - подбирать вид матрицы для заданных условий;
ПК 4.3.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий	Иметь практический опыт: - эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий. Уметь: - проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно механизированных линий для макаронных изделий; - эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий; - соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий
ПК 5.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства	Иметь практический опыт -планирование основных показателей производства
ПК 5.2.	Планировать выполнение работ исполнителями	Иметь практический опыт: -планирования работы структурного подразделения
ПК 5.3.	Организовывать работу трудового коллектива	Иметь практический опыт: -оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации Уметь: организовывать работу коллектива исполнителей Знать: - основные приемы организации работы исполнителей
ПК 5.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Иметь практический опыт: - принятия управленческих решений Уметь: рассчитывать выход продукции в ассортименте, рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации Знать: - методику расчета выхода продукции, структуру издержек производства и пути снижения затрат, методику расчета экономических показателей
ПК 5.5	Вести утверждённую учётно-отчётную информацию	Иметь практический опыт: оформления учетно-отчетной документации Уметь: - вести таблиць учета рабочего времени работников, - оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, готовой продукцией

		Знать: порядок оформления табеля рабочего времени, методику расчета заработной платы, формы документов и порядок их заполнения.
ПК 6.1.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	Иметь практический опыт: приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий Уметь: проверять органолептическим способом качество основных мучных продуктов; - определять их соответствие технологическим требованиям; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления мучных кондитерских изделий; - использовать различные технологии приготовления и оформления мучных кондитерских изделий; - оценивать качество готовых изделий; Знать: ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству мучных кондитерских изделий; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных кондитерских изделий; - правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; - последовательность выполнения технологических операций для приготовления мучных кондитерских изделий; - правила проведения бракеража; - способы отделки и варианты оформления мучных кондитерских изделий; - правила упаковывания, транспортировки и хранения мучных кондитерских изделий; - изменения качества изделий при хранении. Условия хранения. Сроки годности изделий.
ПК 6.2	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	Иметь практический опыт: приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. Уметь: - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определять их соответствие технологическим требованиям к печенью, пряникам, коврижкам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления печенья, пряников, коврижек; - оценивать качество готовых изделий;

		Знать: ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству печенья, пряников, коврижек; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления пряников, печенья и коврижек; - правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; - последовательность выполнения технологических операций для приготовления печенья, пряников, коврижек; - правила проведения бракеража; - правила упаковывания, транспортировки и хранения; - изменения качества изделий при хранении. Условия хранения. Сроки годности изделий.
ПК 6.3	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	Иметь практический опыт: приготовления и использования в оформлении отделочных полуфабрикатов Уметь: - проверять органолептическим способом качество простых и основных отделочных полуфабрикатов; - определять их соответствие технологическим требованиям; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов; Знать: ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; - правила выбора отделочных полуфабрикатов; - правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; - последовательность выполнения технологических операций; - правила проведения бракеража; - изменения качества полуфабрикатов при хранении. Условия хранения. Сроки годности.
ПК 6.4	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	Иметь практический опыт: приготовления и оформления классических тортов и пирожных. Уметь: - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определять их соответствие технологическим требованиям; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления тортов и пирожных;

		- использовать различные технологии приготовления и оформления тортов и пирожных; - оценивать качество готовых изделий; Знать: ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству тортов и пирожных; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления тортов и пирожных; - правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; - последовательность выполнения технологических операций; - правила проведения бракеража; - правила транспортировки и хранения; - изменения качества изделий при хранении. Условия хранения. Сроки годности изделий.
ПК 6.5	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.	Иметь практический опыт: приготовления и оформления фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных Уметь: - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определять их соответствие технологическим требованиям; - выбирать производственный инвентарь и оборудование; - использовать различные технологии приготовления и оформления; - оценивать качество готовых изделий; Знать: ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления фруктовых и легких тортов и пирожных; - правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; - последовательность выполнения технологических операций; - правила проведения бракеража; - правила транспортировки и хранения; - изменения качества изделий при хранении. Условия хранения. Сроки годности изделий.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ

4.1. Учебный план

Титульный лист учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена содержит информацию о специальности подготовки, об уровне образования, необходимого для приёма на обучение по ППССЗ, квалификации, форме обучения, сроке получения СПО базовой подготовки в очной форме обучения, годе начала подготовки, приказе об утверждении ФГОС СПО.

Учебный план ППССЗ утверждён ректором университета.

Составными частями учебного плана являются график учебного процесса, сводные данные по бюджету времени, рабочий учебный план, перечень комплексных видов контроля, перечень дисциплин, обеспечивающих формирование общих и профессиональных компетенций, матрица соответствия компетенций и составных частей ППССЗ, перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений, перечень цикловых методических комиссий.

4.2. Рабочий учебный план

В рабочем учебном плане указаны элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям.

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности:

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 итоговой государственной аттестации; формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;

объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает проведение теоретических занятий (лекций) и практических занятий, включая семинары и выполнение практических, лабораторных и курсовых работ.

ППССЗ специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий предполагает изучение следующих учебных циклов профессиональной подготовки:

общий гуманитарный и социально-экономический - ОГСЭ;

математический и общий естественнонаучный – ЕН;

профессиональный – П;

и разделов:

учебная практика – УП;

производственная практика (по профилю специальности) – ПП;

производственная практика (преддипломная) – ПДП;

промежуточная аттестация – ПА;

государственная итоговая аттестация - ГИА.

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) базовой подготовки состоит из обязательной части по учебным циклам и вариативной части. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусматривается 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях).

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть профессионального цикла предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

На основании акта согласования с работодателями сделано распределение объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Вариативная часть составляет 30 процентов от общего времени, отведенного на

освоение образовательной программы, и распределяется следующим образом: ОГСЭ – 161 час., ОП – 175 часов, ПМ – 1014 часа на основе акта согласования с работодателем.

Распределение объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям:

а) ОГСЭ - 161 час: Русский язык и культура речи - 83 часа, Основы социологии - 78 часов;

б) ОП – 175 часов: Инженерная графика – 30 часов, Техническая механика – 40 часов, Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве – 9 часов, Автоматизация технологических процессов – 18 часов. Оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий – 78 часов;

в) ПМ – 1014 часов: ПМ. 01 (300 часов) Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке МДК.01.01 Технология хранения и подготовки сырья– 300 часов. ПМ.02 (215 часов) Производство хлеба и хлебобулочных изделий МДК.02.02 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий по инновационным технологиям – 215 часов. ПМ.03 (367 часов) Производство кондитерских изделий МДК. 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий - 104 часов, МДК. 03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий – 102 часов, МДК. 03.03 Технология производства мучных кондитерских изделий по инновационным технологиям – 161 часов. ПМ.04 (100 часов) Производство макаронных изделий МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий – 100 часов, ПМ.05 (32 часа) Организация работы структурного подразделения МДК.05.01 Управление структурным подразделением организации – 32 часа.

В рамках реализации ПМ.06 студенты осваивают профессию рабочего 12901 Кондитер с присвоением 4 разряда.

Выполнение 2 курсовых работ рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональным модулям профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведённого на их изучение:

ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий,

ПМ.03 Производство кондитерских изделий.

Обязательным разделом ППССЗ является практика. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определённых видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Цели и задачи, программы и формы отчётности по практике определены в соответствующем локальном акте. Учебная практика проводится в каждом

профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, виды работ и порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях и профильных предприятиях. По результатам практики обучающиеся предоставляют отчет, производственную характеристику. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

После изучения всех составных элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и прохождения практик по модулю проводится квалификационный экзамен.

Самостоятельная работа обучающихся организована в форме выполнения докладов, письменных работ, практических работ, курсовых работ, проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы с автоматизированными рабочими местами по специальности подготовки, интерактивными обучающими программами, экспертными системами по техническим специальностям, справочно-правовыми системами и т.д.

Для обучающихся предусмотрены консультации из расчёта 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций могут быть различными: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами.

4.3. Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы учебных дисциплин обязательной и вариативной части ППССЗ разработаны в соответствии с:

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий;

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования;

Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления

образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; требованиями работодателей.

Рабочие программы учебных дисциплин рассмотрены на заседаниях цикловых комиссий; рекомендованы методическим советом колледжа к использованию в учебном процессе и утверждены директором колледжа.

Рабочие программы дисциплин

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплин
1	2
Общеобразовательная подготовка	
	Базовые учебные дисциплины
ОДБ.01	Русский язык
ОДБ.02	Литература
ОДБ.03	Иностранный язык
ОДБ.04	История
ОДБ.05	Обществознание
ОДБ.06	Химия
ОДБ.07	Биология
ОДБ.08	Физическая культура
ОДБ.09	ОБЖ
	Профильные учебные дисциплины
ОДП.10	Математика
ОДП.11	Информатика и ИКТ
ОДП.12	Физика
Профессиональная подготовка	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05В	Русский язык и культура речи

ОГСЭ.06В	Основы социологии
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
П.00	Профессиональный учебный цикл
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11В	Оборудования для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности

4.4. Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы профессиональных модулей обязательной и вариативной части ППССЗ разработаны в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- требованиями работодателей.

Рабочие программы профессиональных модулей рассмотрены на заседаниях цикловых комиссий; рекомендованы методическим советом колледжа к использованию в учебном процессе, утверждены директором колледжа.

Рабочие программы профессиональных модулей

Индекс профессиональных модулей в соответствии с учебным планом	Наименование профессиональных модулей
1	2
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ПМ.03	Производство кондитерских изделий
ПМ.04	Производство макаронных изделий
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения
ПМ.06	Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер

4.5. Программа производственной практики

Программа производственной практики находится в структуре рабочих программ профессиональных модулей. Порядок проведения и документооборот разработаны в соответствии с Положением о порядке проведения практики обучающихся, осваивающих образовательные программы СПО.

5. Оценка качества освоения ППССЗ

5.1. Оценка освоения видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Оценка освоения видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций осуществляются в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам СПО.

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль освоения студентами программного материала учебных дисциплин и профессиональных модулей и их составляющих (междисциплинарных курсов) может иметь следующие виды: входной, оперативный и рубежный контроль.

Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью студента и проводится с целью определения соответствия персональных достижений обучающихся поэтапным требованиям программы подготовки специалистов среднего звена.

Промежуточная аттестация осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;

- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу;
- комплексный экзамен по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;
- комплексный экзамен (квалификационный) по профессиональным модулям;
- квалификационный экзамен по ПМ.06 Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер;
- зачет по учебной дисциплине;
- комплексный зачет по учебным дисциплинам;
- дифференцированный зачет по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, практике;
- комплексный дифференцированный зачет по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, практикам, междисциплинарным курсам и практике.
- другие формы контроля (тестирование, защита проекта, контрольная работа и др.)

Результаты промежуточной аттестации заносятся в предусмотренные колледжем документы (ведомости, журналы, базы данных и др.). В зачетную книжку студента заносятся итоговые оценки по дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющих междисциплинарным курсам (кроме оценки «неудовлетворительно»).

Результаты промежуточной аттестации и предложения по совершенствованию учебного процесса после сессии обсуждаются на заседании Педагогического совета.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлечены преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности колледж в качестве внештатных экспертов привлекает работодателей.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны колледжем самостоятельно и доведены до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

5.2. Требования к выпускным квалификационным работам

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

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями Колледжа. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Темы выпускных квалификационных работ рассматриваются предметной цикловой комиссией, согласуются с работодателями на основе актуальных требований к квалификации работников в разрезе отраслей, территорий и рабочих мест предприятий/организаций.

Темы выпускных квалификационных работ утверждаются Университетом.

Выпускная квалификационная работа может быть логическим продолжением курсовой работы, идеи и выводы которой реализуются на более высоком теоретическом и практическом уровне.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей и сроков ее выполнения) за студентами оформляется распорядительным документом.

По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента. Задания на выпускную квалификационную работу рассматриваются предметной цикловой комиссией, подписываются руководителем работы и утверждаются заместителем директора по учебно-методической работе.

Задания на выпускную квалификационную работу выдаются студенту не позднее, чем за две недели до начала производственной (преддипломной) практики.

Задания на выпускную квалификационную работу сопровождаются консультациями, в ходе которых разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения выпускных квалификационных работ осуществляет заместитель директора по учебно-методической работе. Промежуточный контроль возлагается на председателя предметной цикловой комиссии.

Руководитель ВКР выполняет следующие функции:

- формулирует задание на ВКР, составляет график ее выполнения.
- разрабатывает вместе со студентом календарный график выполнения работы,
- рекомендует студенту литературу, справочные и архивные материалы, типовые проекты и другие материалы по теме;
- оказывает студенту консультативную помощь в организации и последовательности выполнения работы,
- контролирует ход выполнения ВКР;
- консультирует студента по выбору литературы, методов изучения по теме ВКР;
- дает письменный отзыв о работе студента по подготовке ВКР.

Студент в процессе подготовки ВКР выполняет следующие функции:

- самостоятельно оценивает актуальность и значимость проблемы, связанной с темой ВКР;
- совместно с руководителем уточняет задание на ВКР и график ее выполнения;
- осуществляет сбор и обработку исходной информации по теме ВКР, изучает и анализирует полученные материалы;
- самостоятельно формулирует цель и задачи ВКР;
- проводит обоснование темы (проблемы), в соответствии с заданием на ВКР; даёт профессиональную аргументацию своего варианта решения проблемы;
- принимает самостоятельные решения с учетом мнений руководителя;
- подготавливает сопутствующие средства представления результатов ВКР (презентацию);
- формулирует логически обоснованные выводы, предложения и рекомендации по полученным результатам;
- готовит выступление для защиты ВКР.

Выпускные квалификационные работы оформляются в виде дипломной работы в соответствии с требованиями методических указаний по выполнению ВКР.

Выполненные выпускные квалификационные работы рецензируются специалистами из числа работников организаций и предприятий.

Студент передает работу на рецензирование не позднее, чем за 2 недели до защиты. Рецензент доводит содержание рецензии до сведения студента не позднее, чем за день до защиты выпускной квалификационной работы. Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

По завершении выполнения студентом ВКР руководитель подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заместителю директора по учебно-методической работе, не позднее, чем за 1 неделю до защиты выпускной квалификационной работы. В отзыве руководителя дается оценка выполненной студентом выпускной квалификационной работы, указываются ее достоинства и недостатки.

Заместитель директора по учебно-методической работе после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите и передает выпускную квалификационную работу Государственной экзаменационной комиссии.

Выполненные студентами выпускные квалификационные работы хранятся в Колледже после их защиты в течение не менее пяти лет согласно номенклатуре дел Колледжа. По истечении указанного срока вопрос о дальнейшем хранении выпускных квалификационных работ решается организуемой по приказу директора колледжа комиссией, которая представляет предложения о списании выпускных квалификационных работ.

5.3. Организация государственной итоговой аттестации

Задачи государственной итоговой аттестации - установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовая подготовка, требованиям ФГОС СПО, подтверждение сформированности профессиональных и общих компетенций по видам профессиональной деятельности.

Формой проведения государственной итоговой аттестации по ППССЗ базовой подготовки специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий является защита выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовая подготовка, выполняется в виде дипломной работы.

Проведение государственных аттестационных испытаний определяется «Порядком проведения государственной итоговой аттестации выпускников университета, обучающихся по программам среднего профессионального образования», доводится до сведения студентов всех форм получения образования не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Расписание работы государственной экзаменационной комиссии, утверждается директором Колледжа и доводится до сведения студентов не позднее, чем за месяц до начала государственной итоговой аттестации.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой ППССЗ базовой подготовки специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Защита выпускной квалификационной работы проводится публично в установленное время на заседании государственной экзаменационной комиссии по специальности в соответствии со следующим порядком:

- представление студента членам комиссии ГЭК;
- сообщение студента с использованием наглядных материалов и мультимедийной презентации основных результатов ВКР (не более 10 минут);
- вопросы членов ГЭК после доклада студента;
- ответы студента на заданные вопросы;
- зачитывание отзыва руководителя на ВКР;
- зачитывание рецензии;
- ответы студента на замечания рецензента.

Продолжительность защиты одной выпускной квалификационной работы, как правило, не должна превышать 30 минут.

По завершении защиты выпускной квалификационной работы государственная экзаменационная комиссия на закрытом заседании обсуждает характер ответов каждого студента и выставляет каждому студенту согласованную итоговую оценку.

При определении итоговой оценки по результатам защиты ВКР учитываются: доклад выпускника, оценка рецензента, отзыв руководителя, ответы на вопросы. Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Результаты защиты выпускной квалификационной работы объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК.

Решение о присвоении выпускнику квалификации по специальности и выдаче диплома о среднем профессиональном образовании государственного образца принимает государственная экзаменационная комиссия по положительным результатам государственной итоговой аттестации, оформленным протоколами экзаменационных комиссий.

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего профессионального образования выдаётся диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по соответствующей специальности СПО. Диплом о среднем профессиональном образовании государственного образца заверяется печатью Университета.

6. Требования к условиям реализации ППССЗ

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация в колледже ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Все преподаватели, отвечающие за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, получили дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях (не реже 1 раза в 3 года).

Повышение квалификации педагогических работников ведется по разным направлениям и формам: самообразование, взаимопосещение уроков, занятия в «Школе молодого педагога и куратора», занятия по использованию информационных технологий в учебном процессе, участие в учебно-методических и учебно-практических конференциях, смотрах-конкурсах, работа в учебно-методических объединениях при Совете директоров образовательных организаций среднего профессионального образования Саратовской области. 100% преподавателей колледжа прошли курсы повышения квалификации по программе «Современные технологии образовательного процесса».

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

В соответствии с требованиями к ФГОС СПО разработан учебно-методический комплекс по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, который включает в себя:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утвержден приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 г. №384);

перечень рабочих программ ППССЗ;

учебный план специальности;

УМК дисциплин, профессиональных модулей;

фонды оценочных средств;

программы производственной практики (преддипломной);

программы итоговых государственных испытаний и учебно-методическое обеспечение их проведения;

графики контрольных мероприятий.

В дополнение к перечисленному, в состав УМК входит пакет нормативных правовых, нормативно-распорядительных, организационных и иных документов по организации и планированию учебного процесса.

По каждой дисциплине (профессиональному модулю) преподавателями разработаны учебно-методические комплексы, которые включают в себя: карту компетенций дисциплины/профессионального модуля; рабочую программу дисциплины (модуля) и краткую аннотацию к ней. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей разработаны преподавателями колледжа в строгом соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности подготовки и учебным планом в части наименования дисциплин, часов, выделяемых на их освоение, соотношения аудиторной и внеаудиторной работы, количества и разнообразия форм текущего и итогового контроля. В рабочих программах дисциплин (профессиональных модулей) представлен список основной и дополнительной литературы, который формируется из библиотечного фонда СГАУ и колледжа за последние 5 лет.

учебно-методическое обеспечение дисциплины (модуля):

- выписка из ФГОС СПО специальности, содержащая информацию о государственных требованиях к минимуму содержания ППССЗ или локальный акт, её заменяющий;
- план формирования общих компетенций,
- план формирования профессиональных компетенций,
- план организации самостоятельной работы (в т.ч. со списком рефератов),
- планы учебных занятий,
- инструкционно-технологические карты (или рабочая тетрадь) для выполнения практических и лабораторных работ.

основные учебники и учебные пособия (список основной и дополнительной литературы из библиотечного фонда СГАУ и ФТК за последние 5 лет);

методические рекомендации по организации и технологиям обучения для студентов:

- краткий курс лекций с вопросами для самоконтроля и списками основной и дополнительной литературы, рекомендуемой студентам по темам лекций,
- методические указания по выполнению практических (лабораторных) работ, расчётно-графических работ,
- методические указания по выполнению курсовых работ (проектов)
- методические указания по самостоятельной работе для студентов по дисциплине;
- методические указания по выполнению выпускных квалификационных работ (ВКР).

фонды оценочных средств и методики их применения для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации:

- комплект контрольно-оценочных средств для оценки результатов освоения профессионального модуля;
- комплект контрольно-оценочных средств для оценки результатов освоения дисциплины;

-темы курсовых работ, самостоятельно выполняемых студентами под руководством преподавателя.

Функционирование **информационно-образовательной среды** колледжа обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих.

Учебные аудитории для проведения занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы оснащены:

техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории, наборами демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающими тематическими иллюстрациями в соответствии с рабочими программами дисциплин/модулей, компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду колледжа.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, состав которого определяется в рабочих программах дисциплин/модулей и ежегодно обновляется: офисные пакеты приложений Microsoft Office 2003, 2007, 2010, система оптического распознавания символов ABBYY FineReader 8.0, видеомонтажное программное обеспечение «Pinnacle Studio ULTIMATE COLLECTION version 14 WW».

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным системам и программным продуктам (автоматизированным рабочим местам «Мастер-кондитер», «Технолог-хлебопек», «Технолог-кулинар», «Мастер технико-технологического контроля», автоматизированной справочной системой «Хлебопёк»), комплекту учебного оборудования «Подготовка и замес теста», «Автоматизированная линия производства макаронных изделий», состав которых определяется в рабочих программах дисциплин/модулей и ежегодно обновляется.

В период 2010-14 г.г. выписывались следующие периодические издания:

Общественно-политические и научно-популярные периодические издания (журналы и газеты) – 14 экз.

1. Комсомольская правда
2. Наука и жизнь
3. Не будь зависим – скажи «Нет!» наркотикам, алкоголю, курению, игромании.
4. Областная газета
5. Основы безопасности жизни

6. Охрана труда и пожарная безопасность в образовательном учреждении
7. Профессиональное образование. Столица.
8. Современный урок
9. Специалист
10. Среднее профессиональное образование
11. Физкультура и спорт
12. Химия и жизнь. XXI век
13. Moscow News
14. Vitamin DE

Научные периодические издания (по специальности) – 7 экз.

1. Кондитерское и хлебопекарное производство [Текст]: Специализированный информационный бюллетень.
2. Кондитерское производство [Текст]: Научно-производственный журнал.
3. Пищевая промышленность [Текст]: Ежемесячный научно-производственный журнал.
4. Хлебопёк [Текст]: Научный, производственно-практический журнал для хлебопёков и кондитеров.
5. Хлебопечение России [Текст] : Научно-технический и производственный журнал.
6. Хлебопродукты [Текст]: Ежемесячный научно-технический и производственный журнал.
7. Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий [Текст].

В соответствии с требованиями ФГОС СПО каждому студенту предоставлен доступ к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ специальности, возможность пользоваться периодическими, справочно-библиографическими изданиями, научной литературой.

Информационно-библиотечный центр (ИБЦ) располагает в открытом доступе ресурсами сети Интернет, справочно-правовой системой «Консультант Плюс». Создан фонд электронных ресурсов: медиатека, видеотека, электронная библиотека. В электронной библиотеке собраны: электронные учебники, электронные учебно-методические комплексы по дисциплинам, электронные курсы лекций, электронные энциклопедии, справочные и периодические издания.

Информационно-функциональная система ИБЦ включает несколько компонентов:

- каталог книг и статей информационно-библиотечного центра колледжа на базе программы "ИРБИС 64", работающий в реальном режиме времени с помощью автоматизированного рабочего места каталогизатора,
- каталог собственных разработок в полнотекстовом режиме, электронных ресурсов, Интернет ресурсов,
- возможность определения точки доступа к источнику информации, включая подсистему обратной связи (возможность заказать необходимую информацию через электронную почту).

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным удалённым доступом к электронно-библиотечным системам издательства «Лань», «IPR-books» и «ZNANIUM.COM», пользуется доступом к электронным базам электронно-библиотечной системы Университета с использованием логина и пароля, а также к электронной информационно-образовательной среде колледжа.

6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечивает:

выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в колледже или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

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

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Для реализации ППССЗ специальности колледж располагает учебными кабинетами и лабораториями.

Обеспечение образовательного процесса оборудованными учебными кабинетами, лабораториями, объектами физической культуры и спорта по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

№ п/п	Предметы, дисциплины (модули) по учебному плану	Наименование кабинетов, лабораторий	Оборудование кабинетов, лабораторий	Номер кабинета ФТК, учебного корпуса СГАУ, адрес
БД	Русский язык	Кабинет литературы, русского языка и культуры речи	Интерактивная доска VirtualInkMimioXI (5606074) – 1 Компьютер персональный тип 2 SidS20 S39 – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQFlatron – 1 Плеер DVDSamsung – 1 Проектор HitachiCP-X385 – 1 Системный блок CeleronD 315/2*256 Mb/80.0 – 1 Телевизор LED 46 SAMSUNGUE46D5000PW – 1	г. Саратов, ул. Мичурина, 97 каб. 51
БД	Литература	Кабинет литературы, русского языка и культуры речи	Интерактивная доска VirtualInkMimioXI (5606074) – 1 Компьютер персональный тип 2 SidS20 S39 – 1	г. Саратов, ул. Мичурина,

			Монитор LCD 17 LGL1730SQFlatron – 1 Плеер DVDSamsung – 1 Проектор HitachiCP-X385 – 1 Системный блок CeleronD 315/2*256 Mb/80.0 – 1 Телевизор LED 46 SAMSUNGUE46D5000PW – 1	97 каб. 51
БД	Иностранный язык	Кабинет иностранного языка	SamsungLE46ALCD – 1шт Доска классная ДА-123 – 1шт Интерактивная доска HitachiStarBoardFX-77 – 1шт Компьютер RAMECGALE – 1шт Ноутбук RBExplorerD790WH – 1шт Оборудование для лингафонного кабинета (16 мест) – 1шт Проектор BenQMP 620с – 1шт Рабочее место преподавателя (стол лингафонный + стул) – 1шт Стол переносной складной Da-LiteProject-O-Stand – 1шт DVD Проигрыватель XOROMPEG4 – 1 шт Колонки 2.0 Dialog AM-12B – 1 шт	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 13
БД	История	Кабинет социально-экономических дисциплин	Интерактивная доска InterWriteBoard 1077B – 1 Персональный компьютер CPU – 1 Проектор InfocysX15 – 1 Телевизор LCD 46" SAMSUNG – 1 DVD плеер BBK DV626SI – 1 Колонки 2.0 DialogAM-12B – 1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 42
БД	Обществознание	Кабинет социально-экономических дисциплин	Интерактивная доска InterWriteBoard 1077B – 1 Персональный компьютер CPU – 1 Проектор InfocysX15 – 1 Телевизор LCD 46" SAMSUNG – 1 DVD плеер BBK DV626SI – 1 Колонки 2.0 DialogAM-12B – 1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 42
БД	Химия	Лаборатория химии	Вытяжной шкаф – 1 Интерактивная доска SMARTBoard 660 - 1 Йономер И-500 – 1 Компьютер персональный тип 3 – 1 Мультимедийный проектор ViewSonic – 1 Персональный компьютер CPU – 1 рН метр 410 (стандартная комплектация) – 1 Телевизор Lb 21HIOT. LGFLATRON – 1 Весы ВСМ-100 (НВП-100г) – 1 Вискозиметр ВПЖ-2 1,31 – 1 Справочные таблицы по химии («Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева», «Растворимость солей, кислот и оснований в воде», «Электрохимический ряд напряжений металлов», «Окраска индикаторов в различных средах») Комплект видеофильмов по органической химии Весы (до 5 кг) Нагревательные приборы (электроплитка, спиртовка) Набор посуды и принадлежностей для демонстрационных опытов по химии Штатив для демонстрационных пробирок ПХ-21 Штатив металлический ШЛБ	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 26

			Аппарат (прибор) для получения газов Аппарат для проведения химических реакций АПХР Комплект термометров (0 – 100 °С; 0 – 360 °С) Прибор для демонстрации закона сохранения массы веществ Прибор для окисления спирта над медным катализатором Прибор для получения галоидоалканов и сложных эфиров Прибор для собирания и хранения газов Установка для перегонки Установка для фильтрования под вакуумом Набор № 1 ОС «Кислоты» Набор № 2 ОС «Кислоты» Набор № 4 ОС «Оксиды металлов» Набор № 5 ОС «Металлы» Набор № 7 ОС «Огнеопасные вещества» Набор № 10 ОС «Сульфаты. Сульфиты. Сульфиды» Набор № 11 ОС «Карбонаты» Набор № 14 ОС «Соединения марганца» Набор № 15 ОС «Соединения хрома» Набор № 16 ОС «Нитраты» Набор № 17 ОС «Индикаторы» Набор № 18 ОС «Минеральные удобрения» Набор № 24 ОС «Материалы»	
БД	Биология	Кабинет естественнонаучных дисциплин	Интерактивная доска VirtualInkMimioXI (5606074) – 1 Компьютер персональный тип 2 SidS20 S39 – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQFlatron – 1 Системный блок CeleronD 315/2*256 Mb/80.0 – 1 Проектор HitachiCP-X385 – 1 Законы постоянного и переменного тока – 1 Магнитное поле – 1 Математический маятник – 1 Определение фокусного расстояния линзы – 1 Основы измерений и обработки результатов – 1 Емкость конденсатора – 1 Электроизмерительные приборы – 1 Электромагнитные волны – 1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 54
БД	Физическая культура	Спортзал	Атлетический центр WEIDERFLEX 8950-1 Атлетический центр WEIDERFLEX 8970-1 Беговая дорожка -1 Велотренажер - 1 Велотренажер магнитный B-202 PIVA -1 Гребля SM-62 -1 Комплект лыжный -5 Комплект лыжный -20 МоноблокSAMSUNG –TV-1 Персональный компьютер CPU -1 Стенка гимнастическая -4 Штанга -1 Штанга в сборе -1 Ботинки лыжные -25 Доска для пресса-1 Инв. для игры в шахматы -5	Спортзалы г. . Саратов, ул Мичурина, 97 Бахметьевск ая,4

			Канат -1 Крепление -25 Лыжи -25 Майки спортивные- 12 Мат гимнастический -6 Министеп BS-1120-1 Министеп BS-1120 -1 Мяч б/б -5 Мяч в/б -8 Мяч в/б -4 Мяч ф/б -3 Насос / для мяча-1 Полка встроенная -1 Ракетка -6 Скамья 20 -5 Стенд График учебного процесса -2 Стол письменный 1800 -4 Стул 15281 -12 Шкаф 2-х ств. 1 Шкаф металлический 8 -3	
БД		Открытый стадион	Открытый стадион ст. «Динамо» Договор на оказание спортивно оздоровительных услуг № 28 от 04.04.2014, № 43/223-510 от 01.09.2014	г. Саратов ул. Радищева ,22.
БД	Основы безопасности жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	ММГ – 1 Телевизор Lb 21HIOT. LGFLATRON – 1 Винтовка ИЖ-38-2 шт. Камера защитная детская КЗД-6- 1 шт. АКМ (ММГ)- 2 шт. Граната Ф-1, РГД-5(учебные) -2 шт. КЯ-56- 1 шт. Мина противотанковая учебная – 1 шт. ВПХР – 1 шт ДПА – 5А- 1шт. Противогазы – 44 шт. Противогазы ПДФ-2Д (детский)– 1 шт. ОЗК- 1 шт. Учебные патроны- 30 шт. Саперные лопатки – 4шт.	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 16
ПД	Математика	Кабинет математики	Двухплатформенный компьютер AppleMacMini ученика – 11 Демонстрационный комплекс «Инграф» - 1 Компьютер ATTO PentiumE2140 – 1 Копир RicohAficioSPW2470 (широкоформатный принтер АО) -1 ММ доска обрат проект SMARTBoard 2000i-DVS - 1 Персональный компьютер CPU-11 Сплит-система MideaMSE-24HR – 1 Телевизор «Орион» - 1	г. Саратов, ул Мичурина, 97, каб 12
ПД	Информатика и ИКТ	Кабинет информатики и ИКТ	Двухплатформенный компьютер AppleMacMini ученика – 11 Демонстрационный комплекс «Инграф» - 1 Компьютер ATTO PentiumE2140 – 1 Копир RicohAficioSPW2470 (широкоформатный принтер АО) -1	

			ММ доска обрат проект SMARTBoard 2000i-DVS - 1 Персональный компьютер CPU-11 Сплит-система MideaMSE-24HR – 1 Телевизор «Орион» - 1	г.. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 12
ПД		Кабинет естественнонаучных дисциплин	Интерактивная доска VirtualInkMimioXI (5606074) – 1 Компьютер персональный тип 2 SidS20 S39 – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQFlatron – 1 Системный блок CeleronD 315/2*256 Mb/80.0 – 1 Проектор HitachiCP-X385 – 1 Законы постоянного и переменного тока – 1 Магнитное поле – 1 Математический маятник – 1 Определение фокусного расстояния линзы – 1 Основы измерений и обработки результатов – 1 Емкость конденсатора – 1 Электроизмерительные приборы – 1 Электромагнитные волны – 1	г.. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 54
	Физика	Лаборатории физики	Металлические тела, деревянные тела – 20 шт. Штангенциркули – 7 шт. Микрометры – 5 шт. Весы HL- 200– 1 шт. математический маятник- 2 шт Кольца Ньютона – 1 шт. Маятник Обербека – 2 шт. Установка для определения вязкости жидкостей – 1 шт. Установки: Экспериментальная проверка теоремы Штейнера - 1 шт. Определение модуля упругости – 4 шт Определение коэффициента поверхностного натяжения жидкостей – 2 шт. Изучение ламинарного движения жидкости в трубах круглого сечения – 1 шт. Определение коэффициента внутреннего трения жидкости – 1 шт. Исследование электростатического поля с помощью электролитической ванны – 1 шт. Исследование цепей постоянного тока – 1 шт. Определение проводимости и сопротивления электролитов – 1 шт. Изучение работы полупроводниковых приборов – 1 шт. Цепи переменного тока – 1 шт. Последовательный и параллельный колебательные контуры – 1 шт. Изучение термоэлектронной эмиссии электровакуумных приборов – 1 шт. Определение показателя преломления стекла с помощью гониометра – 1 шт. Исследование показателя преломления стекла с помощью рефрактометра ИРФ-22 – 2 шт. Определение длины волны света с помощью дифракционной решетки – 1 шт. (2000 г.) Установка мост Уитстона – 1 шт.	УК №3, ком. № 319, 321, 322, 324, 326 Саратов , ул. (Соколова ,335

		Определение концентрации растворов с помощью поляриметра – 1 шт. Осциллограф С-1- 72– 1 шт. Осциллограф С1- 69 – 1 шт. Генератор Г4-18А – 1 шт. Генератор ГЗ – 118 – 1 шт. Микроскоп – 1 шт. Милливольтметр ВЗ-38 А – 1 шт. Металлические тела – 5 шт. Деревянные тела – 15 шт. Штангенциркули – 7 шт. Микрометры – 5 шт. Весы HL -200 – 1 шт. Математический маятник – 2 шт. Маятник Обербека – 2 шт. Машина Атвуда – 1 шт. Звуковой генератор ГЗ-118 – 1 шт Осциллограф ОСУ 10А – 1 шт. Установка для определения отношений теплоемкостей – 1 шт. Установка для определения коэффициента вязкости – 1 шт Установка для определения коэффициента поверхностного натяжения жидкости методом отрыва капель – 1 шт Установка метод Стокса – 1 шт. (Стенды : Измерение сопротивления проводников – 1 шт. Изучение полупроводникового диода – 1 шт. Изучение работы трансформатора – 1 шт. Изучение полупроводникового триода – 1 шт. Исследование параллельного и последовательного Исследование цепей постоянного тока – 1 шт Определение проводимости электролита – 1 шт. Установка для исследования дифракционного спектра – 1 шт. Установка для определения скорости звука в воздухе – 1 шт. Устройство для определения модуля упругости изгиба – 1 шт. Устройство с оптической скамьей– 1 шт. Люксметр ТКА-ПКМ – 1 шт. Вольтметр ВЗ-38 А – 1 шт. Рефрактометр ИРФ- 454 – 1 шт. Микроскоп – 1 шт. Поляриметр П-161 – 1 шт Металлические тела – 5 шт Деревянные тела – 15 шт. Штангенциркули – 7 шт. Микрометры – 5 шт Весы HL -200 – 1 шт Математический маятник – 1 шт. Маятник Обербека – 2 шт. Машина Атвуда – 1 шт. Звуковой генератор ГЗ-118 – 1 шт. Осциллограф ОСУ 20 – 1 шт.	
--	--	--	--

			Установка для определения отношений теплоемкостей – 1 шт. Установка для определения коэффициента вязкости – 1 шт. Установка для определения коэффициента поверхностного натяжения жидкости методом отрыва капель – 1 шт. Установка метод Стокса – 2 шт. Электроизмерительные приборы: вольтметры– 1шт. Амперметры– 10шт. Миллиамперметры– 10шт. Милливольтметры– 10шт. Микроамперметры– 10шт. Микровольтметры– 10шт. Установки: Мост проводникового тока– 3шт. Полупроводниковый диод– 2шт. Электронный осциллограф– 3шт. Транзистор– 1шт. Вакуумный диод– 2шт. Электронная лампа(триод) – 2шт. Термопара– 2шт. Гальванизация– 1шт. Трансформатор– 3шт. Осциллограф– 3шт. (Фотоэлемент – 1 шт. Рефрактометр ИРФ-454 – 2 шт Микроскоп Минимед 501 – 2 шт. Поляриметр П-161 – 2 шт. Дифракционная решетка – 1 шт. Установки: - 3 шт. Собирающая и рассеивающая линзы – 1шт. Кольца Ньютона– 1шт. Спектральный аппарат и водородный спектр– 2шт.:	
ОГСЭ	Основы философии	Кабинет социально-экономических дисциплин	Интерактивная доска InterWriteBoard 1077B – 1 Персональный компьютер CPU – 1 Проектор InfocysX15 – 1 Телевизор LCD 46" SAMSUNG – 1 DVD плеер BBK DV626SI – 1 Колонки 2.0 DialogAM-12B – 1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 42
ОГСЭ	История	Кабинет социально-экономических дисциплин	Интерактивная доска InterWriteBoard 1077B – 1 Персональный компьютер CPU – 1 Проектор InfocysX15 – 1 Телевизор LCD 46" SAMSUNG – 1 DVD плеер BBK DV626SI – 1 Колонки 2.0 DialogAM-12B – 1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 42
ОГСЭ	Иностранный язык	Кабинет иностранного языка	SamsungLE46ALCD – 1шт Доска классная ДА-123 – 1шт Интерактивная доска HitachiStarBoardFX-77 – 1шт Компьютер RAMECGALE – 1шт Ноутбук RBExplorerD790WH – 1шт Оборудование для лингафонного кабинета (16 мест) – 1шт Проектор BenQMP 620с – 1шт Рабочее место преподавателя (стол лингафонный	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 13

			+ стул) – 1шт Стол переносной складной Da-LiteProject-O- Stand – 1шт DVD Проигрыватель XORMPEG4 – 1 шт Колонки 2.0 Dialog AM-12B – 1 шт	
ОГСЭ	Русский язык и культура речи	Кабинет литературы, русского языка и культуры речи	Интерактивная доска VirtualInkMimioXI (56060 74) – 1 Компьютер персональный тип 2 SidS20 S39 – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQFlatron – 1 Плеер DVDSamsung – 1 Проектор HitachiCP-X385 – 1 Системный блок CeleronD 315/2*256 Mb/80.0 – 1 Телевизор LED 46 SAMSUNGUE46D5000PW – 1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 51
ОГСЭ	Основы социологии	Кабинет социально- экономических дисциплин	Интерактивная доска InterWriteBoard 1077B – 1 Персональный компьютер CPU – 1 Проектор InfocysX15 – 1 Телевизор LCD 46" SAMSUNG – 1 DVD плеер BBK DV626SI – 1 Колонки 2.0 DialogAM-12B – 1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 42
ОГСЭ	Физическая культура	Спортзал	Атлетический центр WEIDERFLEX 8950-1 Атлетический центр WEIDERFLEX 8970-1 Беговая дорожка -1 Велотренажер - 1 Велотренажер магнитный B-202 PIVA -1 Гребля SM-62 -1 Комплект лыжный -5 Комплект лыжный -20 МоноблокSAMSUNG –TV-1 Персональный компьютер CPU -1 Стенка гимнастическая -4 Штанга -1 Штанга в сборе -1 Ботинки лыжные -25 Доска для пресса-1 Инв. для игры в шахматы -5 Канат -1 Крепление -25 Лыжи -25 Майки спортивные- 12 Мат гимнастический -6 Министеп BS-1120-1 Министеп BS-1120 -1 Мяч б/б -5 Мяч в/б -8 Мяч в/б -4 Мяч ф/б -3 Насос / для мяча-1 Полка встроенная -1 Ракетка -6 Скамья 20 -5 Стенд График учебного процесса -2 Стол письменный 1800 -4 Стул 15281 -12 Шкаф 2-х ств. 1 Шкаф металлический 8 -3	спортзал г. г. Саратов, ул Мичурина, 97 Бахметьевск ая,4

		Открытый стадион	Открытый стадион ст. «Динамо» Договор на оказание спортивно оздоровительных услуг № 28 от 04.04.2014, № 43/223-510 от 01.09.2014	г. Саратов ул. Радищева ,22.
ЕН	Математика	Кабинет математики	Двухплатформенный компьютер AppleMacMini ученика – 11 Демонстрационный комплекс «Инграф» - 1 Компьютер ATTO PentiumE2140 – 1 Копир RicohAficioSPW2470 (широкоформатный принтер АО) -1 ММ доска обрат проект SMARTBoard 2000i-DVS - 1 Персональный компьютер CPU-11 Сплит-система MideaMSE-24HR – 1 Телевизор «Орион» - 1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 12
ЕН	Экологические основы природопользования	Кабинет экологических основ природопользования	Интерактивная доска VirtualInkMimioXI (5606074) – 1 Компьютер персональный тип 2 SidS20 S39 – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQFlatron – 1 Системный блок CeleronD 315/2*256 Mb/80.0 – 1 Проектор HitachiCP-X385 – 1 Законы постоянного и переменного тока – 1 Магнитное поле – 1 Математический маятник – 1 Определение фокусного расстояния линзы – 1 Основы измерений и обработки результатов – 1 Емкость конденсатора – 1 Электроизмерительные приборы – 1 Электромагнитные волны – 1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 54
ЕН	Химия	Лаборатория химии	Вытяжной шкаф – 1 Интерактивная доска SMARTBoard 660 - 1 Йономер И-500 – 1 Компьютер персональный тип 3 – 1 Мультимедийный проектор ViewSonic – 1 Персональный компьютер CPU – 1 рН метр 410 (стандартная комплектация) – 1 Телевизор Lb 21HIOT. LGFLATRON – 1 Весы BCM-100 (НВП-100г) – 1 Вискозиметр ВПЖ-2 1,31 – 1 Справочные таблицы по химии («Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева», «Растворимость солей, кислот и оснований в воде», «Электрохимический ряд напряжений металлов», «Окраска индикаторов в различных средах») Комплект видеофильмов по органической химии Весы (до 5 кг) Нагревательные приборы (электроплитка, спиртовка) Набор посуды и принадлежностей для демонстрационных опытов по химии Штатив для демонстрационных пробирок ПХ-21 Штатив металлический ШЛБ Аппарат (прибор) для получения газов Аппарат для проведения химических реакций АПХР Комплект термометров (0 – 100 °С; 0 – 360 °С)	г. Саратов, ул.Мичурина , 97, каб 26

			Прибор для демонстрации закона сохранения массы веществ Прибор для окисления спирта над медным катализатором Прибор для получения галоидоалканов и сложных эфиров Прибор для собирания и хранения газов Установка для перегонки Установка для фильтрования под вакуумом Набор № 1 ОС «Кислоты» Набор № 2 ОС «Кислоты» Набор № 4 ОС «Оксиды металлов» Набор № 5 ОС «Металлы» Набор № 7 ОС «Огнеопасные вещества» Набор № 10 ОС «Сульфаты. Сульфиты. Сульфиды» Набор № 11 ОС «Карбонаты» Набор № 14 ОС «Соединения марганца» Набор № 15 ОС «Соединения хрома» Набор № 16 ОС «Нитраты» Набор № 17 ОС «Индикаторы» Набор № 18 ОС «Минеральные удобрения» Набор № 24 ОС «Материалы»	
ОП	Инженерная графика	Кабинет инженерной графики	Интерактивная доска VirtualInkMimioXI (5606074) Модем-1 Комплект сетевого кабельного оборудования- 1 Компьютер ATTO PentiumE2140-1 КомпьютерRAMECGALE -10 SamsungLE46ALCD -1 СканерMustekScanExpress 1248 UB ДоскакласснаяДА-123-1 КондиционерGeneralClimateGC/GU-S24HR -1 Монитор 15"TFT Acer ALI 1512bm Multimedia -1 Проектор Hitachi CP-X385 -1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 31
ОП	Техническая механика	Кабинет технической механики	Интерактивная доска VirtualInkMimioXI (5606074) Модем-1 Комплект сетевого кабельного оборудования- 1 Компьютер ATTO PentiumE2140-1 КомпьютерRAMECGALE -10 SamsungLE46ALCD -1 СканерMustekScanExpress 1248 UB ДоскакласснаяДА-123-1 КондиционерGeneralClimateGC/GU-S24HR -1 Монитор 15"TFT Acer ALI 1512bm Multimedia -1 Проектор Hitachi CP-X385 -1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 31

		Лаборатория «Техническая механика», Лаборатория «Детали машин»	Лабораторная установка «ДМ-30» индикатор часового типа «ИЧ-10» . Динамометрический ключ. Набор втулок, упоров, сухарей. Болты с гайками. Лабораторная установка «ДМ-31». 10 ПЭВМ, программа «АРМ 10» Лабораторная установка «ДМ-28». Лабораторная установка 4-х кратного полиспаста. Весы. Динамометр. Лабораторная установка ленточного конвейера Лабораторная установка винтового конвейера. Пресс Амфлера с ручным приводом Домкрат винтовой. Домкрат гидравлический. Весы. Динамометр.	УК №2, к. 431,к434 г. Саратов, Советская, 60
ОП	Электротехника и электронная техника	Лаборатория электротехники и электронной техники	Кондиционер SamsungSH-18WJ Лабораторный стенд «Электрические цепи» -3 шт. Лабораторный стенд «Электроника»-3 шт. Монитор 17 «Samsung 753 S Монитор 19 «TFT ViewSonic VA 1916W-2 НоутбукToshiba satellite M30X S Принтер CANON LBP-1120 Принтер HP LJ 3015 Проектор 2000 Ansiim 1024*0768 BenQ PB6210 ПроекторViewSonic PJD СистемныйблокСТАТХPROIntelD 945 GCLF2/DC СистемныйблокСТАТХPROIntelD 945 GCLF2/DC СистемныйблокСТАТХPROIntelD 945 GCLF2/DC Набор сопротивлений Набор контрольно-измерительных приборов постоянногои переменного тока 8-приборов Осциллограф электронно- лучевой, стенд универсальные ОАВТ Стенд для исследования транзисторных усилителей	УК №2, 416 – Лаборатория электротехники 413 – Лаборатория электроники, г. Саратов , ул. Советская,60
ОП	Микробиология ,санитария и гигиена в пищевом производстве	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены	вертикальные жалюзи Весы HL-200/0 1г. для чаши 700мм. с блоком питания Весы ВЛР-200 Горизонтальные жалюзи Дозатор HTLLabMate 1000-5000 мкл Дозатор HTLLabMate 20-200 мкл Дозатор HTLLabMate 100-1000, 20-200 мкл М/компрессор Магнитная мешалка Манипулятор /мышь/Ge Микроскоп люминес Облучатель бактерицидный ОБН-150 настен. с 2-ии лампами Облучатель ОУФБ-07 «Солнышко» Прибор УМТП6М Прибор «Индикатор качества воды» Принтер EPSONLG 100	УК №3, к. 223 Лаборатория микробиолог-ии г. Саратов, ул. Соколова, 335

		Психрометр ВИТ-2 Сетевой фильтр Стул РС-12 без спинки Холодильник Зил б/у Холодильник Саратов Центрифуга Штатив-подставка для пипеток настольный HTLLS-2 на 5 мест Аквадистилятор АЭ-10 МО Анаэрозат 1 для 10 чашек Петри 10x2 см или 33 чашек 6x2 см ВесыJW-1 600гр. Весы аналитические Ohaus-EP214C ВидеоокулярDCV 510 для микроскопа Жалюзи Компьютер Celeron (сист.блок) КомпьютерIntelPentium 2/8 GHz/2*2Gb/500Gb/7200/DVDRW Лаборатория микробиологии Микроскоп «Микмед-5» Микроскоп «Микмед-6» Микроскоп Биолар Микроскоп стереоскопический Микроскоп электрическийTeslaBS-500 МикрофотокалориметрМКМФ-02 Молочная лаборатория Монитор 17 Samsung 757 MB Монитор 17 LGStudioworks SW 700B Монитор 19 TFT ViewSonic VA-1916W-2 МониторViewSonic Моноблок Lenovo C320 Intel G530/20 WXGA (1600*900) Морозильник Насос вакуумныйEscjVac 4 Облучатель «ОРУБп-3-3 «КРОНТ» (Дезар-4) Оверхед-проектор Medium 524 P, 3-Хлинзо Одноканальный дозатор Колор 5-50 мкл Одноканальный дозатор Лайт 10-100 мкл ОРУБ-03-КРОНТ (Дезар-3) Плита газовая Гифест 3200-06 Подставка под стерилизаотр ГП-40ПЗ Подставка под термосатат ТС-1/80 СПУ ПринерCanonLBR-810 A4 ПринтерHP Laser Jet ПринтерHP Laser Jet 1022 ПроцессорKRATWAY Celerjn-D 2533 MHz Рефлактометр ИРФ-454Б2М рН-метр Статус рН-метр-миниатюрный Сейф бухгалтерский ШБ-2 Системный блок ВК-С-1700/ GigaButeGA-81R533 Системный блок Celeron 400/64/6.4/4 Сканер HP СпектрофотометрСФ-102 с программным обеспечением Стерилизатор воздушный ГП-40-Ох- «ПЗ»	
--	--	---	--

			Стерилизатор паровой ГК-100-3М Стол лабораторный Стол-тумба лабораторный Термостат 80л ТС-1/80 с подставкой Термостат суховоздушный ТС-1/80 СПУ Термостат ТС-1/80 СПУ Тумба под мойку с раковиной Установка УВМТ 12250 Холодильник Атлант 268-0 Холодильник Beko CMW 529221 W Холодильник обратный диагональный для комплекта стекла с защитным покрытием Холодильник Саратов- 549 КШ-160 Цифровая камера DCM Шейкер термостатируемый (27л.) с платформ. Шейкер инкубатор Шкаф АМ-1891 Шкаф SL-125/2Г Шкаф вытяжной лабор. ШВ-01 Шкаф комбинированный для одежды с полками Шкаф лабораторный закрытый со стеклом Шкаф ШБ-1А Шкаф ШМС-1	
ОП	Автоматизация технологических процессов	Лаборатория автоматизации технологических процессов	SamsungLE46ALCD – 1шт Белизномер муки РЗТБМС – 1 Весы NP-1000S – 1 Весы ВСЛ-200/0,1А – 1 Весы электронные HL200 – 1 Водонагреватель накопительный АТТ MSS – 1 Измеритель ИДК-3М – 1 Машина кухонная универсальная УКМ – 1 Машина тестораскаточная – 1 Микроскоп бинокулярный Микмед-5 – 1 Миксер планетарный – 1 МногофункциональныйаппаратCanonLaserBase ME3200 Series – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQFlatron – 1 Персональный компьютер CPU – 2 Печь конвекционная с пароувлажнением – 1 Прибор ИФХ-250 для определения формоустойчивости – 1 Прибор КВАРЦ-21М33-1 – 1 Прибор ПЧП-3 для определения числа падений - 1 Прибор У1-МОКЗМ для отмывания клейковины – 1 Системный блок CeleronD 315/2*256 Mb/80.0 – 2 Сплит-система MideaMSE-24HR – 1 Термостат суховоздушный ТС-1/20 СПУ – 1 Холодильник Саратов 263 – 1 Центрифуга лаб. «Ока» - 1 Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ – 1 Шкаф сушильный СЭШМ-3М с электронным терморегулятором – 1 Ареометр для молока АМ – 1 Ареометр для молока АМТ – 1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 11

			Ареометр для сахара АСТ 1 0-8 – 1 Ареометр для сахара АСТ 1 8-16 – 1 Ареометр для сахара АСТ 1 16-24 – 1 Ареометр для спирта АСП-3 40-70 – 2 Баня электрическая для жирометров – 1 Динамометр 10Н лаб – 1 Набор гирь Г-4111 – 1 Прибор контроля качества яиц ПКЯ-10 – 1 Прибор ОЧМ – 1 Секундомер механический СОС – 1 Секундомер СОС ПР-2Б – 4 Теплоventилиатор Aeronic – 1	
ОП	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности	Видеоплеер пишущий PANASONICNV-SJ – 1шт Двухплатформенный компьютер AppleMacMini ученика – 1 шт ИнтерактивныйкомплектBeamSystem3-BluetoothComplete – 3 шт Источник бесперебойного питания APC BackUPSES – 3 шт Компьютер RAMECGALE – 11шт Маршрутизатор ISONZYXELPRESTICE 200 – 1шт Многофункциональный аппарат XeroxPhaser 3100MEPV/S – 2шт Моноблок CERAspireZ5761 – 1шт Моноблок LenovoIdeaCentreB305 – 1шт Ноутбук AcerExtensa – 2шт Персональный компьютер Core2 DuoAsus – 1шт Плеер DVDSamsung – 3шт Принтер пишущий DVD+MP4 – 1шт Портативный компьютер HPhpcpg 6720s – 9шт Принтер CanonLBP-3000 – 4шт Принтер XEROXPhaser 3117 – 2 Принтер лазерный сетевой HPLaserJetP2015N – 1 Проектор HitachiCP-X385 – 1 Система организации беспроводной сети AppleTimeCarsule – 1 Сплит-система MideaMSE-24HR – 1 Телевизор LED 46 SAMSUNGUE46D5000PW – 1 Точка беспроводного доступа D-LinkDWL-3200AP – 1 Ц/ф фоторамка 15"ЖК – 2 Штатив SVA 60 – 1 Экран на штативе ScreenMediaApollo – 1 Монитор LCD 22" AsusMW221U – 1 DVD плеер BBK DV626SI – 1 DVD проигрыватель XOROMPEG4 – 4 Источник бесперебойного питания PowerComImperial 1MP-825AP – 1 Колонки 2.0 DialogAM-12B – 2 Коммутатор D-LinkDES-1024D – 1 Модем внешний D-LinkDU-526M – 3 Плеер DVD+MP4 Хоро 2115 – 3 Сетевой удлинитель-фильтр SurgeProtector 1,8м – 6	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 14

			Сканер Canon CanoScan – 1 Сканер Canon CanoScan LIDE 25 – 5 Сканер A4 Epson Perfection V10 -1	
ОП	Метрология и стандартизация	Лаборатория метрологии и стандартизации	набор контрольно-измерительных приборов постоянного и переменного тока 8-приборов коммутационная аппаратура набор активных сопротивлений, источника постоянной ЭДС трехфазный понижающий трансформатор Стенд ИВС-PCS100А двухканальный – 2 шт. Стенд СА-PCS 300А Учебно-лабораторный стенд Учебный стенд 1 Учебный стенд 2 Учебный стенд 3 Цифровой фотоаппарат SonyDSC-W30/ S/B Экран настенный Системный блок CT ATX PROIntelD 945 GCLF2/DC Монитор Samsung Samtron	УК №2, к 420. Лаборатория метрологии г. Саратов , ул. Советская, 60
ОП	Правовые основы профессиональной деятельности	Кабинет правового обеспечения профессиональной деятельности	Монитор LCD 17 LGL1730SQ Flatron – 1 Системный блок Celeron D 315/2*256 Mb/80.0 – 1	г. Саратов, ул. Мичурина, 97 каб. 41
ОП	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Кабинет экономики организации	Samsung LE46A LCD – 1шт Интерактивная доска Hitachi Starboard FX-77 – 1 Персональный компьютер CPU – 1 Принтер лазерный Canon LBP-2900 – 1 Проектор Optoma EX774N – 1 Системный блок Celeron D 315/2*256 Mb/80.0 – 2 DVD плеер BBK DV626SI – 1 Колонки 2.0 Dialog AM-12B – 1	г. Саратов, ул. Мичурина, 97 каб. 35.
ОП	Охрана труда	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	ММГ – 1 Телевизор Lb 21HIOT. LGFLATRON – 1 Винтовка ИЖ-38-2 шт. Камера защитная детская КЗД-6- 1 шт. АКМ (ММГ)- 2 шт. Граната Ф-1, РГД-5(учебные) -2 шт. КЯ-56- 1 шт. Мина противотанковая учебная – 1 шт. ВПХР – 1 шт ДПА – 5А- 1шт. Противогазы – 44 шт. Противогазы ПДФ-2Д (детский)– 1 шт. ОЗК- 1 шт. Учебные патроны- 30 шт. Саперные лопатки – 4шт.	г. Саратов, ул. Мичурина, 97 каб. 16
ОП	Оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных	Лаборатория автоматизации технологических процессов	SamsungLE46ALCD – 1шт Белизнамер муки РЗТБМС – 1 Весы NP-1000S – 1 Весы ВСЛ-200/0,1А – 1 Весы электронные HL200 – 1 Водонагреватель накопительный АТТ MSS – 1	г. Саратов, ул. Мичурина, 97 каб. 11

	изделий		Измеритель ИДК-3М – 1 Машина кухонная универсальная УКМ – 1 Машина тестораскаточная – 1 Микроскоп бинокулярный Микмед-5 – 1 Миксер планетарный – 1 Многофункциональный аппарат Canon LaserBase ME3200 Series – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQFlatron – 1 Персональный компьютер CPU – 2 Печь конвекционная с пароувлажнением – 1 Прибор ИФХ-250 для определения формоустойчивости – 1 Прибор КВАРЦ-21М33-1 – 1 Прибор ПЧП-3 для определения числа падений – 1 Прибор У1-МОКЗМ для отмывания клейковины – 1 Системный блок CeleronD 315/2*256 Mb/80.0 – 2 Сплит-система Midea MSE-24HR – 1 Термостат суховоздушный ТС-1/20 СПУ – 1 Холодильник Саратов 263 – 1 Центрифуга лаб. «Ока» - 1 Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ – 1 Шкаф сушильный СЭШМ-3М с электронным терморегулятором – 1 Ареометр для молока АМ – 1 Ареометр для молока АМТ – 1 Ареометр для сахара АСТ 1 0-8 – 1 Ареометр для сахара АСТ 1 8-16 – 1 Ареометр для сахара АСТ 1 16-24 – 1 Ареометр для спирта АСП-3 40-70 – 2 Баня электрическая для жиромеров – 1 Динамометр 10Н лаб – 1 Набор гирь Г-4111 – 1 Прибор контроля качества яиц ПКЯ-10 – 1 Прибор ОЧМ – 1 Секундомер механический СОС – 1 Секундомер СОС ПР-2Б – 4 Тепловентилятор Aeronic – 1	
ОП	Безопасность жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	ММГ – 1 Телевизор Lb 21HIOT. LGFLATRON – 1 Винтовка ИЖ-38-2 шт. Камера защитная детская КЗД-6- 1 шт. АКМ (ММГ)- 2 шт. Граната Ф-1, РГД-5(учебные) -2 шт. КЯ-56- 1 шт. Мина противотанковая учебная – 1 шт. ВПХР – 1 шт ДПА – 5А- 1шт. Противогазы – 44 шт. Противогазы ПДФ-2Д (детский)– 1 шт. ОЗК- 1 шт. Учебные патроны- 30 шт. Саперные лопатки – 4шт.	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 16
ПМ.	ПМ. 01 Приемка,	Кабинет технологии изготовления	Монитор LCD 17 LGL1730SQFlatron – 1 Системный блок CeleronD 315/2*256 Mb/80.0 – 1	г. Саратов, ул

01	хранение и подготовка сырья к переработке.	хлебобулочных изделий	Проектор InfocysX15 – 1 Интерактивная доска InterWriteBoard 1077B – 1	Мичурина, 97 каб. 45
		Кабинет технологического оборудования хлебопекарного производства	Весы SW-10 CASorp. LTD Весы SW-10 CASorp. LTD ККМ «Элвес-Микро К» Ларь морозильный МЛГ-400 Ларь морозильный МЛГ-600 Машина отсадочная МВ-120 Мукопросеиватель Каскад Атеси вибрационный Парконвектомат Рубикон АПК-10-1/1 Подставка под пароконвектомат ПДП 2/700 Шпилька для гастроемкостей КШ-23 Умягчитель воды DVA 12k? 4 ГастроемкостиГ1/1 Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3 с пороувлажнением Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-500 Стеллаж кухонный СТК-1500/400 Стол разделочный СР-2/1500/600-Э Тестомесильная машина с дежой МТМ 65 МНА 1,5 кВт Фасовочно-упаковочный полуавтомат У01 серия 090 Шкаф расстоечный ШРЭ-2.1 Шкаф холодильный Диксон ШХ=1,5М4 Шкаф холодильный CM 114-S (ILX 1,4)	УК №3, к.403. УНПЛ «Кондитер» Саратов, Соколова, 335
ПМ. 02		Кабинет технологии изготовления хлебобулочных изделий	Монитор LCD 17 LGL1730SQFlatron – 1 Системный блок CeleronD 315/2*256 Mb/80.0 – 1 Проектор InfocysX15 – 1 Интерактивная доска InterWriteBoard 1077B – 1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 45
	ПМ. 02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий.	Учебная пекарня	SamsungLE46ALCD – 1шт Белизномер муки РЗТБМС – 1 Весы NP-1000S – 1 Весы ВСЛ-200/0,1А – 1 Весы электронные HL200 – 1 Водонагреватель накопительный АТТ MSS – 1 Измеритель ИДК-3М – 1 Машина кухонная универсальная УКМ – 1 Машина тестораскаточная – 1 Микроскоп бинокулярный Микмед-5 – 1 Миксер планетарный – 1 МногофункциональныйаппаратCanonLaserBase ME3200 Series – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQFlatron – 1 Персональный компьютер CPU – 2 Печь конвекционная с пороувлажнением – 1 Прибор ИФХ-250 для определения формоустойчивости – 1 Прибор КВАРЦ-21М33-1 – 1 Прибор ПЧП-3 для определения числа падений - 1 Прибор У1-МОКЗМ для отмывания клейковины – 1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 11

			Системный блок CeleronD 315/2*256 Mb/80.0 – 2 Сплит-система MideaMSE-24HR – 1 Термостат суховоздушный ТС-1/20 СПУ – 1 Холодильник Саратов 263 – 1 Центрифуга лаб. «Ока» - 1 Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ – 1 Шкаф сушильный СЭШМ-3М с электронным терморегулятором – 1 Ареометр для молока АМ – 1 Ареометр для молока АМТ – 1 Ареометр для сахара АСТ 1 0-8 – 1 Ареометр для сахара АСТ 1 8-16 – 1 Ареометр для сахара АСТ 1 16-24 – 1 Ареометр для спирта АСП-3 40-70 – 2 Баня электрическая для жиромеров – 1 Динамометр 10Н лаб – 1 Набор гирь Г-4111 – 1 Прибор контроля качества яиц ПКЯ-10 – 1 Прибор ОЧМ – 1 Секундомер механический СОС – 1 Секундомер СОС ПР-2Б – 4	
		Кабинет технологического оборудования хлебопекарного производства	Весы SW-10 CASorp. LTD Весы SW-10 CASorp. LTD ККМ «Элвес-Микро К» Ларь морозильный МЛГ-400 Ларь морозильный МЛГ-600 Машина отсадочная МВ-120 Мукопросеиватель Каскад Атеси вибрационный Парконвектомат Рубикон АПК-10-1/1 Подставка под пароконвектомат ПДП 2/700 Шпилька для гастроемкостей КШ-23 Умягчитель воды DVA 12k? 4 ГастроемкостиГ1/1 Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3 с пороувлажнением Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-500 Стеллаж кухонный СТК-1500/400 Стол разделочный СР-2/1500/600-Э Тестомесильная машина с дежой МТМ 65 МНА 1,5 кВт Фасовочно-упаковочный полуавтомат У01 серия 090 Шкаф расстоечный ШРЭ-2.1 Шкаф холодильный Диксон ШХ=1,5М4 Шкаф холодильный СМ 114-S (ILX 1,4)	УК №3, к.403. УНПЛ «Кондитер» Саратов, Соколова, 335
		Кабинет технологии производства кондитерских сахаристых изделий	Монитор LCD 17 LGL1730SQFlatron – 1 Системный блок CeleronD 315/2*256 Mb/80.0 – 1 Проектор InfocysX15 – 1 Интерактивная доска InterWriteBoard 1077B – 1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 45
ПМ. 03	ПМ. 03 Производство кондитерских изделий.	Учебная пекарня	SamsungLE46ALCD – 1шт Белизномер муки РЗТБМС – 1 Весы NP-1000S – 1 Весы ВСЛ-200/0,1А – 1 Весы электронные HL200 – 1 Водонагреватель накопительный АТТ MSS – 1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 11

		Измеритель ИДК-3М – 1 Машина кухонная универсальная УКМ – 1 Машина тестораскаточная – 1 Микроскоп бинокулярный Микмед-5 – 1 Миксер планетарный – 1 Многофункциональный аппарат Canon LaserBase ME3200 Series – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQFlatron – 1 Персональный компьютер CPU – 2 Печь конвекционная с пароувлажнением – 1 Прибор ИФХ-250 для определения формоустойчивости – 1 Прибор КВАРЦ-21М33-1 – 1 Прибор ПЧП-3 для определения числа падений – 1 Прибор У1-МОКЗМ для отмывания клейковины – 1 Системный блок Celeron D 315/2*256 Mb/80.0 – 2 Сплит-система Midea MSE-24HR – 1 Термостат суховоздушный ТС-1/20 СПУ – 1 Холодильник Саратов 263 – 1 Центрифуга лаб. «Ока» - 1 Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ – 1 Шкаф сушильный СЭШМ-3М с электронным терморегулятором – 1 Ареометр для молока АМ – 1 Ареометр для молока АМТ – 1 Ареометр для сахара АСТ 1 0-8 – 1 Ареометр для сахара АСТ 1 8-16 – 1 Ареометр для сахара АСТ 1 16-24 – 1 Ареометр для спирта АСП-3 40-70 – 2 Баня электрическая для жиромеров – 1 Динамометр 10Н лаб – 1 Набор гирь Г-4111 – 1 Прибор контроля качества яиц ПКЯ-10 – 1 Прибор ОЧМ – 1 Секундомер механический СОС – 1 Секундомер СОС ПР-2Б – 4	
	Кабинет технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий	Весы SW-10 CASorp. LTD Весы SW-10 CASorp. LTD ККМ «Элвес-Микро К» Ларь морозильный МЛГ-400 Ларь морозильный МЛГ-600 Машина отсадочная МВ-120 Мукопросеиватель Каскад Атеси вибрационный Парконвектомат Рубикон АПК-10-1/1 Подставка под пароконвектомат ПДП 2/700 Шпилька для гастроемкостей КШ-23 Умягчитель воды DVA 12k? 4 Гастроемкости Г1/1 Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3 с пароувлажнением Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-500 Стеллаж кухонный СТК-1500/400 Стол разделочный СР-2/1500/600-Э Тестомесильная машина с дежой МТМ 65 МНА	УК №3, к.403 УНПЛ «Кондитер» г. Саратов, Соколова, 3 35

			1,5 кВт Фасовочно-упаковочный полуавтомат У01 серия 090 Шкаф расстоечный ШРЭ-2.1 Шкаф холодильный Диксон ШХ=1,5М4 Шкаф холодильный CM 114-S (ILX 1,4)	
ПМ. 04		Кабинет технологии производства макарон	Монитор LCD 17 LGL1730SQFlatron – 1 Системный блок CeleronD 315/2*256 Mb/80.0 – 1 Проектор InfocysX15 – 1 Интерактивная доска InterWriteBoard 1077B – 1	г. Саратов, ул. Мичурина, 97 каб. 45
	ПМ. 04 Производство макаронных изделий.	Лаборатория «Технологическое оборудование для производства макарон»	Пресс макаронный LAP -300 - 1 шт. (1998г.) Мукопросеиватель МПМ-800 - 1 шт. (1998г.) Сушилка «Суховой-2» - 1 шт. (2001г.) Сушилка «Суховой- 2М» - 1 шт. (2006г.) Мешкозашивочная машинка - 1 шт. (2006г.)	г. Саратов, ул. Соколова, д.335, к. 403
ПМ.05	ПМ.05 Организация работы структурного подразделения.	Кабинет экономики организации	Samsung LE46A LCD – 1шт Интерактивная доска Hitachi Starboard FX-77 – 1 Персональный компьютер CPU – 1 Принтер лазерный Canon LBP-2900 – 1 Проектор Optoma EX774N – 1 Системный блок Celeron D 315/2*256 Mb/80.0 – 2 DVD плеер BKK DV626SI – 1 Колонки 2.0 Dialog AM-12B – 1 Колонки 2.0 DialogAM-12B – 1	г. Саратов, ул. Мичурина, 97 каб. 35
ПМ. 06	ПМ. 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. МДК.06.01 Выполнение работ по профессии «Кондитер».	Кабинет технологии производства кондитерских сахаристых изделий	Монитор LCD 17 LGL1730SQFlatron – 1 Системный блок CeleronD 315/2*256 Mb/80.0 – 1 Проектор InfocysX15 – 1 Интерактивная доска InterWriteBoard 1077B – 1	г. Саратов, ул. Мичурина, 97 каб. 45
		Учебная пекарня	SamsungLE46ALCD – 1шт Белизномер муки РЗТБМС – 1 Весы NP-1000S – 1 Весы ВСЛ-200/0,1А – 1 Весы электронные HL200 – 1 Водонагреватель накопительный АТТ MSS – 1 Измеритель ИДК-3М – 1 Машина кухонная универсальная УКМ – 1 Машина тестораскаточная – 1 Микроскоп бинокулярный Микмед-5 – 1 Миксер планетарный – 1 МногофункциональныйаппаратCanonLaserBase ME3200 Series – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQFlatron – 1 Персональный компьютер CPU – 2	г. Саратов, ул. Мичурина, 97 каб. 11

			Печь конвекционная с пароувлажнением – 1 Прибор ИФХ-250 для определения формоустойчивости – 1 Прибор КВАРЦ-21М33-1 – 1 Прибор ПЧП-3 для определения числа падений - 1 Прибор У1-МОКЗМ для отмывания клейковины – 1 Системный блок CeleronD 315/2*256 Mb/80.0 – 2 Сплит-система MideaMSE-24HR – 1 Термостат суховоздушный ТС-1/20 СПУ – 1 Холодильник Саратов 263 – 1 Центрифуга лаб. «Ока» - 1 Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ – 1 Шкаф сушильный СЭШМ-3М с электронным терморегулятором – 1 Ареометр для молока АМ – 1 Ареометр для молока АМТ – 1 Ареометр для сахара АСТ 1 0-8 – 1 Ареометр для сахара АСТ 1 8-16 – 1 Ареометр для сахара АСТ 1 16-24 – 1 Ареометр для спирта АСП-3 40-70 – 2 Баня электрическая для жироскопов – 1 Динамометр 10Н лаб – 1 Набор гирь Г-4111 – 1 Прибор контроля качества яиц ПКЯ-10 – 1 Прибор ОЧМ – 1 Секундомер механический СОС – 1 Секундомер СОС ПР-2Б – 4	
	Кабинет технологии производства кондитерских сахаристых изделий	Весы SW-10 CASorp. LTD Весы SW-10 CASorp. LTD ККМ «Элвес-Микро К» Ларь морозильный МЛГ-400 Ларь морозильный МЛГ-600 Машина отсадочная МВ-120 Мукопросеиватель Каскад Атеси вибрационный Парконвектомат Рубикон АПК-10-1/1 Подставка под пароконвектомат ПДП 2/700 Шпилька для гастроемкостей КШ-23 Умягчитель воды DVA 12k? 4 ГастроемкостиГ1/1 Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3 с пароувлажнением Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-500 Стеллаж кухонный СТК-1500/400 Стол разделочный СР-2/1500/600-Э Тестомесильная машина с дежой МТМ 65 МНА 1,5 кВт Фасовочно-упаковочный полуавтомат У01 серия 090 Шкаф расстоечный ШРЭ-2.1 Шкаф холодильный Диксон ШХ=1,5М4 Шкаф холодильный СМ 114-S (ILX 1,4)	УК №3, к.403, УНПЛ « Кондитер» г. Саратов, Соколова,3 35	
	Информационно-библиотечный центр с выходом в Интернет	Автоматизированное рабочее место "Мастер-кондитер» Автоматизированное рабочее место ""Технолог-		

		Хлебопек" Автоматизированное рабочее место "Технолог-кулинар" Автоматизированное рабочее место "Мастер ТТК" Автоматизированная справочная система "Хлебопек" Библиотечный фонд внебюджет -1392 Библиотечный фонд бюджет -44647 Библиотечный фонд бюджет -2199 Видеомагнитофон Sharp 445 -1 Компьютер Celeron -1 Компьютер Celeron -1 Компьютер Celeron -1 Компьютер Celeron -1 Компьютер Celeron -1 Компьютер Celeron 326 -1 Компьютер Celeron 326 -1 Компьютер Celeron 326 -1 Компьютер АТТО-серия С -1 Компьютер АТТО-серия С-1 Компьютер АТТО-серия С-1 Кондиционер GenetralClimateGC/GU-S24HR -1 Копир MinoltaBizhub -1 Копир MinoltaDi 152 -1 Копир MinoltaDi 152 -1 Копировальный аппарат RICONFT-4015 -1 Принтер-лазер SAMSUNGML-1210 -1 Принтер матричный EPSONLX 1170 -1 Системный блок CPUIntelCore 2 DuoE4700 – 1 СистемныйблокCPU Intel Core 2 Duo E4700 – 1 СистемныйблокCPU Intel Core 2 Duo E4700 – 1 Системный блок СТ АТХ-1 Сканер ШК ZEBEXZ 3080 KB -1 Стеллаж МС -1 Стеллаж МС -1 Стеллаж МС (h -2500, 6 полок 300x1000) -10 Стеллаж МС (h -2500, 6 полок 400x1000) -3 Стеллаж МС (h -2500, 6 полок 400x1000) -3 Стеллаж с выдвижными ящиками под диски -1 Телевизор SAMSUNG -1 Тумбочка -1 Шкаф CD- DVD-VHC (10 ячеек)35x85x40 -1 Экран 1,55х 1,55 -1 Экран на треноге ProitctaProStar 240x240 см Datalux -1 Экран на треноге ScreenMedia 150x200 см -1 DVD плеер ELENBTRGDVDP -2445- 1 Жалюзи вертикальные «Сиена» -6 Ионизатор воздуха -7 Ионизатор воздуха -1 Источник бесперебойного питания PovverComImperial 1MP -825 AP -1 Коммутатор –D-LinkDE -1 Подставка для книг и журналов пластмас. -5 Сканер Mustek 1200 UBPlus -1	г. Саратов, ул Мичурина, 97, ИБЦ
--	--	--	---

			Стеллаж библиотечный -7 Стеллажи AIKOMS 200 -10 Стенд информационный -1 Стойка угловая -1 Гумба для картотеки -1	
		Актальный зал	М PANASONIC RX-ES29 EE-S -1 Акустическая система -1 Звукоусилительный комплект Magicset-1 Микрофон (Радиосистем) PRER 300- 1 Микшерский пульт -1 Монитор 15" TFT Acer ALI 1512bm Multimedia – 1 Одежда сцены 1 Синтезатор Casio CTK -731-1 Системный блок CPU Intel Core 2 Duo E4700 – 1 Стенд -1 Телевизор Lb 53 A 82 Трибуна –1 Усилитель мощности -1 Экран на штативе –TR-EX244*244-MW -1 Электро-гитара Zovbia -1 Код МЦ0000000332 -3 Комплект музыкальных программ -1 Сетевой фильтр, код МЦ00000000821 -1 Удлинитель силовой У-5А-5 МЦ00000000821 -1 Блок стульев -46 Доска гладильная Кастромичка МАКСИ -1 Жалюзи вертикальные –«Лайн» Магнитофон PANASONIC -1 Магнитофон -1 Микрофон –JTC- PD-2 Огнетушитель -1 Пианино стар.-2 Подставка под флаги -1 Полка встроенная -1 Скамья 20 -10 Стол- парта (8) -2 Стол- парта -1 Стол письменный -18000 -1	г. Саратов, ул Мичурина, 97, актовый зал

6.3. Условия реализации профессионального модуля ПМ 06. Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер с присвоением 4 разряда

Профессиональный модуль ПМ 06. Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер с присвоением 4 разряда является обязательным элементом ППССЗ и реализуется в рамках объемов времени, отведенных на освоение программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Реализация программы модуля осуществляется

Наименование ПМ, МДК, практики	Название кабинета	Оборудование	Адрес
ПМ. 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. МДК.06.01 Выполнение работ по профессии «Кондитер».	Кабинет технологии производства кондитерских сахаристых изделий	Монитор LCD 17 LGL1730SQFlatron – 1 Системный блок CeleronD 315/2*256 Mb/80.0 – 1 Проектор InfocysX15 – 1 Интерактивная доска InterWriteBoard 1077B – 1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 45
	Учебная пекарня	SamsungLE46ALCD – 1шт Белизнамер муки РЗТБМС – 1 Весы NP-1000S – 1 Весы ВСЛ-200/0,1А – 1 Весы электронные HL200 – 1 Водонагреватель накопительный АТТ MSS – 1 Измеритель ИДК-3М – 1 Машина кухонная универсальная УKM – 1 Машина тестораскаточная – 1 Микроскоп бинокулярный Микмед-5 – 1 Миксер планетарный – 1 МногофункциональныйаппаратCanonLas erBaseME3200 Series – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQFlatron – 1 Персональный компьютер CPU – 2 Печь конвекционная с пароувлажнением – 1 Прибор ИФХ-250 для определения формоустойчивости – 1 Прибор КВАРЦ-21М33-1 – 1 Прибор ПЧП-3 для определения числа падений -1 Прибор У1-МОКЗМ для отмывания клейковины – 1 Системный блок CeleronD 315/2*256 Mb/80.0 – 2 Сплит-система MideaMSE-24HR – 1 Термостат суховоздушный ТС-1/20 СПУ – 1 Холодильник Саратов 263 – 1 Центрифуга лаб. «Ока» - 1 Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ – 1 Шкаф сушильный СЭШМ-3М с электронным терморегулятором – 1 Ареометр для молока АМ – 1 Ареометр для молока АМТ – 1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 11

		Ареометр для сахара АСТ 1 0-8 – 1 Ареометр для сахара АСТ 1 8-16 – 1 Ареометр для сахара АСТ 1 16-24 – 1 Ареометр для спирта АСП-3 40-70 – 2 Баня электрическая для жиросмеров – 1 Динамометр 10Н лаб – 1 Набор гирь Г-4111 – 1 Прибор контроля качества яиц ПКЯ-10 – 1 Прибор ОЧМ – 1 Секундомер механический СОС – 1 Секундомер СОС ПР-2Б – 4	
	Кабинет технологии производства кондитерских сахаристых изделий	Весы SW-10 CASOpr. LTD Весы SW-10 CASOpr. LTD ККМ «Элвес-Микро К» Ларь морозильный МЛГ-400 Ларь морозильный МЛГ-600 Машина отсадочная МВ-120 Мукопросеиватель Каскад Атеси вибрационный Парконвектомат Рубикон АПК-10-1/1 Подставка под пароконвектомат ПДП 2/700 Шпилька для гастроемкостей КШ-23 Умягчитель воды DVA 12k? 4 Гастроемкости Г1/1 Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3 с пороувлажнением Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-500 Стеллаж кухонный СТК-1500/400 Стол разделочный СР-2/1500/600-Э Тестомесильная машина с дежой МТМ 65 МНА 1,5 кВт Фасовочно-упаковочный полуавтомат У01 серия 090 Шкаф расстоечный ШРЭ-2.1 Шкаф холодильный Диксон ШХ=1,5М4 Шкаф холодильный СМ 114-S (ILX 1,4)	УК №3, к.403, УНПЛ «Кондитер» г. Саратов, Соколова, 335

Технические средства обучения: мультимедийное оборудование (демонстрационные комплексы в составе телевизоров и DVD-плееров, экранов и проекторов), принтеры, документкамеры, сканеры, планшеты интерактивные мультимедийные, электронные книги, интерактивные доски, компьютеры, ноутбуки, нетбуки; презентации по темам профессионального модуля; фильмы по профилю ПМ; АРМ «Технолог-Хлебопек», АРМ «Технолог-Кондитер», АРМ «Мастер разработки и расчета ТТК».

Материально-техническая база социальных партнеров: УНПЛ «Кондитер».

Информационное обеспечение обучения

Каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечным фондам университета и колледжа, сформированным для реализации профессионального модуля. Библиотечный фонд укомплектован печатными и /или электронными изданиями основной и дополнительной литературы, изданной за последние 5 лет, официальными, справочно-библиографическими и периодическими изданиями (российскими журналами). Обучающимся предоставлена возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные учебники и учебные пособия

Учебная литература СГАУ

1. Технологическое оборудование кондитерского производства: учебное пособие / А. И. Драгилев, Ф. М. Хамидулин. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 360 с.
2. Технология мучных кондитерских изделий : учебник / Т. В. Матвеева, С. Я. Корячкина. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 408 с.

Учебная литература ФТК

1. Шумилкина, М. Н. Кондитер [Текст]: учебное пособие / М. Н. Шумилкина. - Ростов на Дону : Феникс, 2010. - (ГРИФ)
3. Матвеева, Т. В. Технология мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник / Т. В. Матвеева, С. Я. Корячкина. - С.-Петербург: Троицкий мост, 2011. - (ГРИФ)
4. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование кондитерского производства [Текст] : учебное пособие / А. И. Драгилев, Ф. М. Хамидулин. - С.-Петербург : Троицкий мст, 2011. - (ГРИФ)
5. Санитария и гигиена питания [Текст] : учебное пособие (+CD) / И. В. Степанова. - С-Петербург : Троицкий мост, 2010. - (ГРИФ)

6. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование кондитерского производства [Текст] : учебное пособие / А. И. Драгилев, Ф. М. Хамидулин. - С.-Петербург : Троицкий мст, 2011. - (ГРИФ)

Дополнительная литература

1. Кузнецова, Л. С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. - М.: Мастерство, 2004. - (ГРИФ)
- Дункан Мэнли Мучные кондитерские изделия [Текст] / Дункан Мэнли. - С-Петербург : Профессия, 2006.
2. Лурье, И. С. Технохимический и микробиологический контроль в кондитерском производстве [Текст]: справочник / И. С. Лурье, Л. Е. Скокан, А. П. Цитович. - М. : КолосС, 2003.
3. Мучные кондитерские изделия [Текст]. - М. : Издательство стандартов, 2003.
4. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий [Текст]. - С-Петербург : ПрофиКС, 2006.
5. Справочник технолога кондитерского производства . Т.1 : Технологии и рецептуры. [Текст] / Т.К., Пашук З.Н. Аппет Т.К. - С-Петербург : ГИОРД, 2004 .
6. Татарская, Л. Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров [Текст] / Л. Л. Татарская, Н. А. Анфимова. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2005. - (ГРИФ)
7. Ковэн, С. Практические рекомендации хлебопекам и кондитерам [Текст] / С. Ковэн, Л. Янг. - С-Петербург: Профессия, 2005.
8. Шестакова, Т. И. Кондитер-профессионал [Текст] / Т. И. Шестакова. - М.: Дашков и Ко, 2004.
9. Шепелев, А. Ф. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров [Текст] / А. Ф. Шепелев. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.; Ростов на Дону : ИКЦ; МарТ, 2004.
10. Экспертиза качества кондитерских изделий [Текст]. - 2-е изд., доп. - М.: Московская высшая школа экспертизы, 2003 - вып.23.
11. Сарафанова, Л. А. Применение пищевых добавок в кондитерской промышленности [Текст] / Л. А. Сарафанова. - С-Петербург: Профессия, 2007.

- 12.Шрамко, Е. Уроки и техника кондитерского мастерства [Текст] / Е. Шрамко. - М. : Ресторанные ведомости, 2005.
- 13.Шембель, А. Ф. Рисование и лепка для кондитеров [Текст] / А. Ф. Шембель. - 5-е изд., стер. - М. : Академия, 2004. - (ГРИФ)
- 14.Аксенова, Л. М. Развитие технологических систем кондитерской промышленности [Текст] / Л. М. Аксенова. - М. : Пищепромиздат, 2003
- 14.Скокан, Л. Е. Микробиология основных видов сырья и полуфабрикатов в производстве кондитерских изделий [Текст] / Л. Е. Скокан, Г. Г. Жарикова. - М. : ДеЛи принт, 2006.
- 16.Рубина, Е. А. Санитария и гигиена питания [Текст] / Е. А. Рубина. - М. : Академия, 2005. - (ГРИФ)
- 17.Горохова, С. С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены [Текст] : учеб. пособие / С. С. Горохова, Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. - М.: Академия, 2008. - (ГРИФ)
- 18.Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское [Текст] / А. И. Драгилев, В. М. Хромеев, М. Е. Чернов. - М. : Академия, 2004. - (ГРИФ)
- 19.Авторов, В. А. Современные технологии и оборудование пищевых производств [Текст] / В. А. Авторов. - Пенза : ПГТА, 2005.
- 20.Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для нач. проф. образования / Н. Г. Бутейкис. - 7-е изд., перераб. и доп. - М. : Академия, 2009. - (ГРИФ)

Электронные средства

- 1.Ровинский Л.А. Фасовочное оборудование малых предприятий [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие/ Ровинский Л.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Инфра-Инженерия, 2013.
- 2.Корячкина С.Я. Матвеева Т.В. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]/ Корячкина С.Я. Матвеева Т.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2013.

3. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Кондитерские товары [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Л.А. Галун [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2010.
4. Производство тортов и пирожных [Электронный ресурс] : Учебный видеофильм / Департамент образования города Москвы. ; НИИ развития профессионального образования. - Электрон. дан. - М. : НИИРПО, печ.2007. - 1 эл. опт. диск (DVD-ROM).
5. Агарков А.П. Теория организации. Организация производства на предприятиях [Электронный ресурс]: интегрированное учебное пособие/ Агарков А.П.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2010.
6. Автоматизированное рабочее место "Мастер-кондитер" [Электронный ресурс] : компьютерная программа. - Новосибирск : ООО"Эксперт Софт", 2007.

Периодические издания (русские журналы) 2010-14г.г.

1. «Кондитерское производство»
2. «Кондитерское и хлебопекарное производство»
3. «Снабжение кондитерского производства»
4. «Гастроном»
5. «Школа гастронома»
6. «Коллекция рецептов»
7. «Кондитер»

Ресурсы сети Интернет

1. Дом. Быт. Семья.: Режим доступа - <http://www.bibliotekar.ru>
2. Энциклопедия экономиста: Режим доступа -<http://www.grandars.ru>
3. Знай товар.ру: Режим доступа -<http://www.znaytovar.ru/new945.html>
4. Техэксперт: Режим доступа -<http://docs.cntd.ru>
5. Консультант плюс:Режим доступа -<http://base.consultant.ru>
6. База знаний Allbest: Режим доступа -<http://knowledge.allbest.ru>
7. Финдпатент: Режим доступа -<http://www.findpatent.ru>
8. Абрикосов и сыновья: Режим доступа -<http://abrikosov-sons.ru>

9. Технологии производства:Режим доступа - <http://proiz-teh.ru>
10. Информационный портал «Пищевик»:Режим доступа -<http://mppnik.ru>
11. Техносфера 2000: Режим доступа -<http://www.tsf2000.ru>
- 12.Бейкер групп: Режим доступа -<http://baker-group.net>
13. Промзона: Режим доступа -<http://promzona.uz>
14. Женский клуб.ру:Режим доступа - <http://www.womenclub.ru>
15. Кондитерское и хлебопекарное производство: Режим доступа - <http://www.breadbranch.com>
16. Вкусноблог: Режим доступа -<http://vkusnoblog.net>
17. Торговый портал:Режим доступа -<http://www.bid.ru>
- 18.Информационно-аналитический портал для крестьянских фермерских хозяйств:Режим доступа - <http://fermer.zol.ru>
19. Шоколатерия: Режим доступа -<http://chocolatery.net>
20. Информационно-аналитический портал для крестьянских фермерских хозяйств: Режим доступа -<http://fermer.zol.ru>
21. Шоколадная страна: Режим доступа - <http://www.choco-land.ru>
- 22.Всё о пищевой биотехнологии:Режим доступа - <http://tweetbot.ru>
23. «Продукты питания» :Режим доступа - <http://www.comodity.ru>
24. Гендокументы: Режим доступа - <http://gendocs.ru>
25. «БИБЛИОФОНД» :Режим доступа - <http://bibliofond.ru>
26. Мастер: Режим доступа - <http://masters.donntu.edu.ua>
27. Торговый лоцман:Режим доступа -<http://www.torglocman.com>
28. Большая библиотека: Режим доступа - <http://biglibrary.ru>
29. Интеллектуальная книга: Режим доступа -<http://intellect-box.at.ua>
30. «Радости жизни» женский журнал: Режим доступа -<http://radosti-jizni.ru>
31. «Просто леди» женский журнал: Режим доступа -<http://www.justlady.ru>
32. НямНямра: Режим доступа - <http://namnamra.ru>
33. Сампасека: Режим доступа - <http://www.sampaseka.ru>
34. Технология мяса и мясных продуктов: Режим доступа - <http://newgreenfield.ru>

35. АКАДЕМИК: Режим доступа - <http://dic.academic.ru>
36. Вкусно блог: Режим доступа - <http://vkusnoblog.net>
37. Поиск еды: Режим доступа - <http://findfood.ru>
38. «Радости жизни» женский журнал: Режим доступа - <http://radosti-jizni.ru>

Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к освоению ПМ. 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является освоение:

- профильных дисциплин общеобразовательного учебного цикла ППССЗ: Математика, Информатика и ИКТ, Физика;
- дисциплин математического и общего естественнонаучного учебного цикла ППССЗ: Математика, Экологические основы природопользования, Химия;
- общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла ППССЗ: Инженерная графика, Техническая механика, Электротехника и электронная техника, Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Автоматизация технологических процессов, Информационные технологии в профессиональной деятельности, Метрология и стандартизация Правовые основы профессиональной деятельности, Основы экономики, менеджмента и маркетинга, Охрана труда, Оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, Безопасность жизнедеятельности.

В состав модуля ПМ.06 входит МДК.06.01 Выполнение работ по профессии "Кондитер"(код 12901 с присвоением четвертого разряда), а также производственная практика (по профилю специальности).

Обязательной формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является квалификационный экзамен, который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

Содержание модуля разработано коллективом преподавателей, которые ведут МДК и практику в его составе, и представителями социальных

партнёров. Для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.06 созданы фонды оценочных средств.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Обучение по программе ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечивают преподаватели дисциплин профессионального учебного цикла ППССЗ, а также преподаватели профильных кафедр СГАУ, имеющие высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля, получившие дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации (в т.ч. прошедшие стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Руководство практикой осуществляют преподаватели дисциплин профессионального учебного цикла ППССЗ, преподаватели профильных кафедр СГАУ, имеющие высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля, получившие дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации (в т.ч. прошедшие стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

6.5. Базы практики

Основными базами практики студентов являются:

1. ЗАО «Кондитерская фабрика «Саратовская»
2. ООО ИГМА - П
3. ООО ИГМА - Ф
4. ООО «Напсар»
5. ФП Берег
6. ООО «Знак хлеба»
7. ОАО «Саратовский хлебокомбинат им.Стружкина»
8. ИП Семенов А.Г.
9. ООО «Лента» и др.,

с которыми у Финансово-технологического колледжа ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова» оформлены договорные отношения. Имеющиеся базы практик студентов обеспечивают возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ

7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций включают:

- контрольно-оценочные средства по каждой дисциплине, профессиональному модулю;
- методические указания по выполнению практических, лабораторных и графических работ;
- документооборот по учебной и производственной практикам;
- методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

–

7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестаций

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разработаны и утверждены колледжем самостоятельно, для промежуточной

аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разработаны и утверждены колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

8. Характеристика среды колледжа, обеспечивающей развитие общих компетенций выпускников

В колледже сформирована социокультурная среда, созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, развития воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

За состояние воспитательной работы отвечает начальник отдела по воспитательной работе.

Внеучебная деятельность в колледже организована в соответствии с требованиями ФГОС СПО, Планом воспитательной и социальной работы ФГБОУ ВПО "Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова".

Воспитательная работа направлена на формирование личности будущего профессионала по направлениям: социально-нравственное, общеинтеллектуальное, общекультурное. Особое внимание уделяется индивидуальной работе, направленной на самовоспитание и саморазвитие личности студента, с учетом различных категорий: первокурсники, дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, студенты из группы риска, выпускники колледжа.

Оценка состояния воспитательной работы с обучающимися проводится методами педагогической диагностики:

- мониторинг качества образовательного процесса в колледже (электронное тестирование),
- диагностика воспитательного процесса (анкетирование родителей),
- результаты творческой активности студентов (участие в профессиональных конкурсах, олимпиадах, смотрах, конференциях и др.),
- отчеты кураторов о работе в группах (1 раз в год) и председателя методической комиссии кураторов.

Кураторы ведут индивидуальную работу со студентами по организации учебного труда, воспитанию сознательной дисциплины и культуры поведения, формированию межличностных отношений в группе, оказывают помощь в преодолении проблем в учебном процессе, организуют коррекционную помощь, посещают студентов, проживающих в общежитии, проводят 1 раз в неделю кураторские часы:

- информационные (1 раз в месяц): "День народного единства - государственный праздник РФ", "День Конституции Российской Федерации", "Обращение Президента РФ к Федеральному собранию", "Россия и Китай:

стратегическое партнёрство"; "100-летие СГАУ им. Н.И. Вавилова", "Наводнение на Дальнем Востоке" и др.;

– тематические (2 раза в месяц): "История колледжа", "Ловушки Интернета", "Кодекс чести", "Я живу среди людей", "Моя будущая профессия", "Поэтический салон, посвящённый Дню матери", "Что значит быть современным", "Как встречают Новый год люди всех земных широт", "Татьянин день", "Жемчужины русских промыслов", "Герои нашего времени", "Административные правонарушения", "Масленица", "Проступок, правонарушение, преступление", "Поговорим о налогах", "Не переступи черту", "Моя малая Родина", "Песни военных лет", "Не будь зависим", "Мы - граждане России", "Биографии великих людей", "Скауты", "Вся правда о рекламе", "На приёме у юриста", "День студента", «Юношеская субкультура» и др.

Наиболее интересными по форме и содержанию были воспитательные мероприятия: «Урок мужества: наша память и боль», "Блокадный Ленинград", «Земля - наша общая забота», «Мы будем вечно прославлять ту женщину, чье имя Мать», «Многострадальный наш язык», «Олимпиада в Сочи: слагаемые успеха».

Совершенствуются формы работы с родителями: индивидуальные встречи, родительские собрания совместно с администрацией и преподавателями, информирование родителей об итогах аттестации, посещаемости студентов, анкетирование родителей "Удовлетворённость условиями и качеством образовательного процесса в колледже".

Формирование традиций колледжа ведется через организацию и проведение традиционных общих мероприятий: «День знаний», «Посвящение в студенты», "День учителя", "День матери", «Торжественный акт вручения дипломов», конкурс "Восходящая звезда", праздничные концерты и поздравления в честь государственных праздников.

В музее истории колледжа проходят чествования ветеранов, встречи студентов с интересными людьми, поздравления с Днем пожилого человека, Днем учителя, Днем Победы, смотры творческих работ, сочинений, проектов, выставки, оформляются музейные материалы по участникам ВОВ, ветеранам педагогического труда, выпускникам, организуются экскурсии по музею, колледжу, городу.

Служба содействия трудоустройству и занятости информирует студентов и выпускников о вакансиях постоянной и временной (в период каникул) занятости, ведет поиск предложений потенциальных работодателей, организует встречи с работодателями, представителями кадровых агентств, тестирует абитуриентов колледжа и студентов по технологии "Профкарьера" (Центр тестирования МГУ). Проведены тренинги: "Портфолио выпускника колледжа", "Тайм-менеджмент будущего специалиста", «Готовимся к приему на работу», «Этика делового общения», «Проблемы трудоустройства в Саратовской области», «Rabota.ru - презентация современных методов поиска работы», "Модель современного выпускника".

В процессе воспитательной деятельности по сбережению и укреплению здоровья проводятся кураторские часы "Быстрее, выше, сильнее!",

посвящённые Олимпийским играм, Дни здоровья, турниры, кроссы, эстафеты. Студенты колледжа показывают достойные результаты в городских и областных соревнованиях. На протяжении последних трёх лет колледж занимает III-IV места в городской спартакиаде среди студентов СПО.

Студенты участвуют в развитии студенческого самоуправления на уровне колледжа, студенческих групп. Работает студенческий совет в общежитии. Культурно-массовая и творческая деятельность студентов организуется студенческим клубом «Энергия», проводятся смотры – конкурсы технического творчества, музейных экспонатов, фестивалей самодеятельного творчества.

В колледже организована психолого-консультационная и профилактическая работа, реализуется программа «Адаптация первокурсников», проводятся мероприятия по профилактике правонарушений, наркомании и ВИЧ-инфекции.

С целью адаптации первокурсников проводятся

- кураторские часы: "Знакомство с областным центром", "История колледжа", "Права и обязанности студентов", "Выборы актива группы", "Организация учебной работы", "Учись учиться", "Самоорганизация и самовоспитание",
- консультации специалистов-медиков ("Консультация психолога: способы воздействия на личность", "Консультация гинеколога: контрацепция и ЗППП"),
- психологические тренинги («Тренинг: культура общения», Спор-клуб: управлять собой, «Познай себя: как избежать или разрешить конфликт»);
- инструктажи по противопожарной безопасности, технике безопасности при работе с приборами, техническими средствами, компьютерной техникой, о запрете курения и др.,
- анкетирование по выбору специальности и колледжа, источникам информации, причинам затруднений в учёбе и другим вопросам,
- культурно-массовые и спортивные мероприятия («Посвящение в студенты», «Дебют первокурсника: гимн, герб, девиз специальности», творческий конкурс "Восходящая звезда", «Спартакиада первокурсников»).

В колледже работает Совет профилактики - коллегиальный орган, целью которого является планирование, организация и осуществление контроля за проведением первичной, вторичной и третичной профилактики социально опасных явлений (безнадзорности, правонарушений, антиобщественных действий) и социально опасных заболеваний среди студентов.

По профилактике асоциального поведения» проведены циклы бесед «Нет наркотикам!», «Наркомания – угроза здоровью!», "АнтиСПИД", конкурсы плакатов, мультимедийных презентаций, видеосюжетов, акции антитабачной, антинаркотической и антиалкогольной пропаганды ("Брось сигарету", "Меняем сигарету на конфету", "Умей сказать "Нет").

За достижения в учебе и внеучебной деятельности студенты поощряются грамотами, дипломами, лучшие студенты заносятся в Книгу почета, родителям студентов отправляются Благодарственные письма по итогам семестров и года.



АКТ согласования

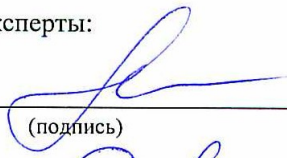
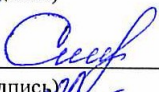
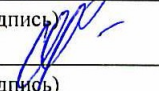
Экспертная группа из числа специалистов ООО «Игма-П» г. Саратова, рассмотрела программу подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий базовой подготовки, представленную Финансово-технологическим колледжем ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»

Состав экспертной группы:

Ф.И.О.	Должность
Мешков Игорь Николаевич	Директор
Спирина Елена Николаевна	Главный технолог
Глухова Ольга Викторовна	Главный бухгалтер

Настоящим актом удостоверяется согласование программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (приложение)

Эксперты:

	/И.Н. Мешков /
(подпись)	(Ф.И.О)
	/Е.Н. Спирина /
(подпись)	(Ф.И.О)
	/О.Н. Глухова /
(подпись)	(Ф.И.О)





АКТ согласования

Экспертная группа из числа специалистов ООО «Знак Хлеба» г. Саратова, программу подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий базовой подготовки, представленную Финансово-технологическим колледжем ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»

Состав экспертной группы:

Ф.И.О.

Должность

Симбирцев Виктор Иванович
Каргина Галия Ханифовна

Заместитель директора по производству
Начальник цеха основного производства

Настоящим актом удостоверяется согласование программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (приложение)

Эксперты:


(подпись) /В.И. Симбирцев/
(Ф.И.О)


(подпись) /Г.Х. Каргина/
(Ф.И.О)





АКТ согласования

Экспертная группа из числа специалистов ОАО «Саратовский хлебокомбинат им. Стружкина» г. Саратова, рассмотрела программу подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий базовой подготовки, представленную Финансово-технологическим колледжем ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»
Состав экспертной группы:

Ф.И.О.	Должность
Чалов Денис Владимирович	Начальник производства
Губенко Елена Александровна	Начальник производственно-технологической лаборатории

Настоящим актом удостоверяется согласование программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (приложение)

Эксперты:


 _____ /Д.В. Чалов/
 (подпись) (Ф.И.О)


 _____ /Е.А. Губенко/
 (подпись) (Ф.И.О)